

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
351/A





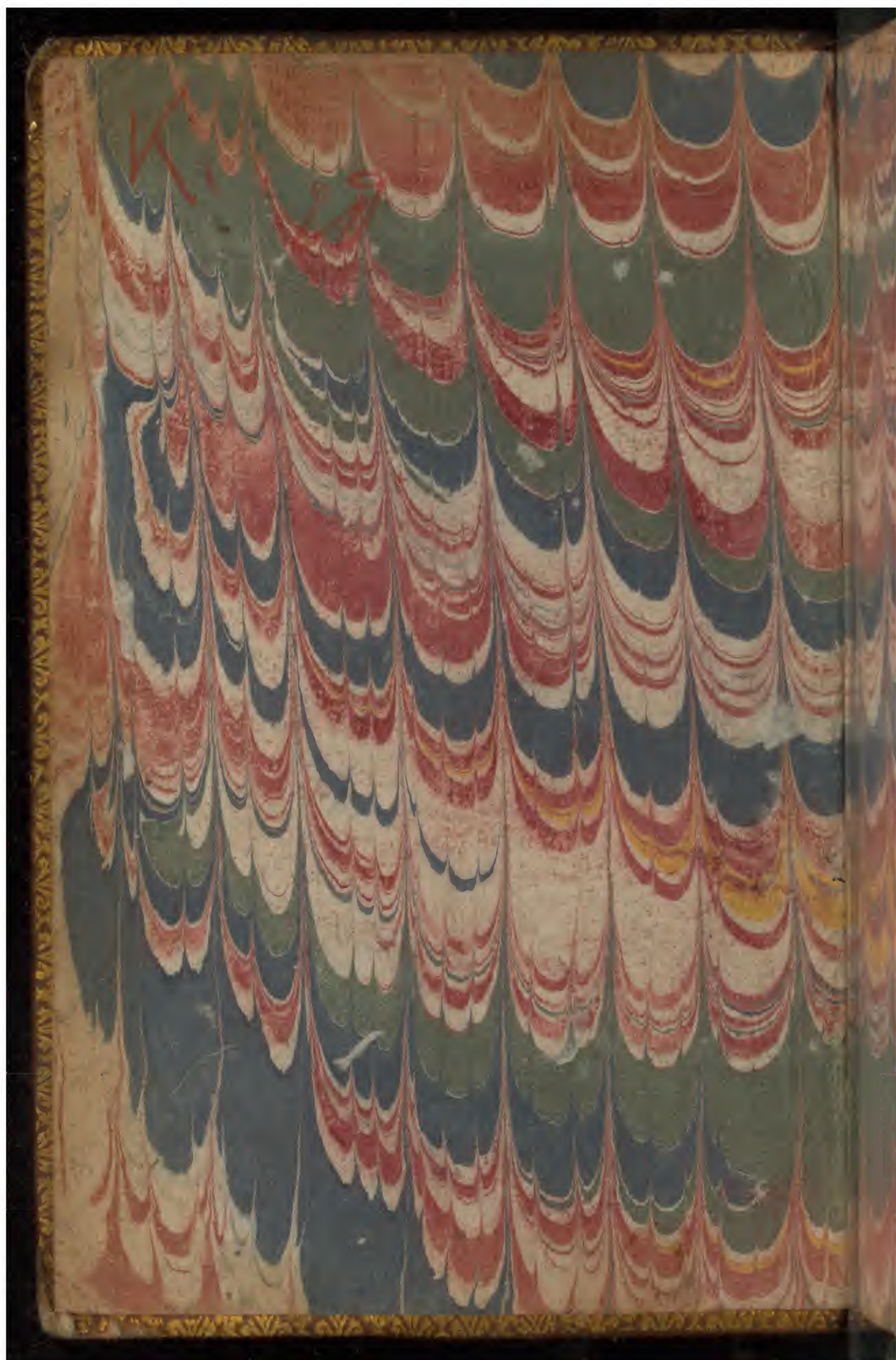
Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
351/A

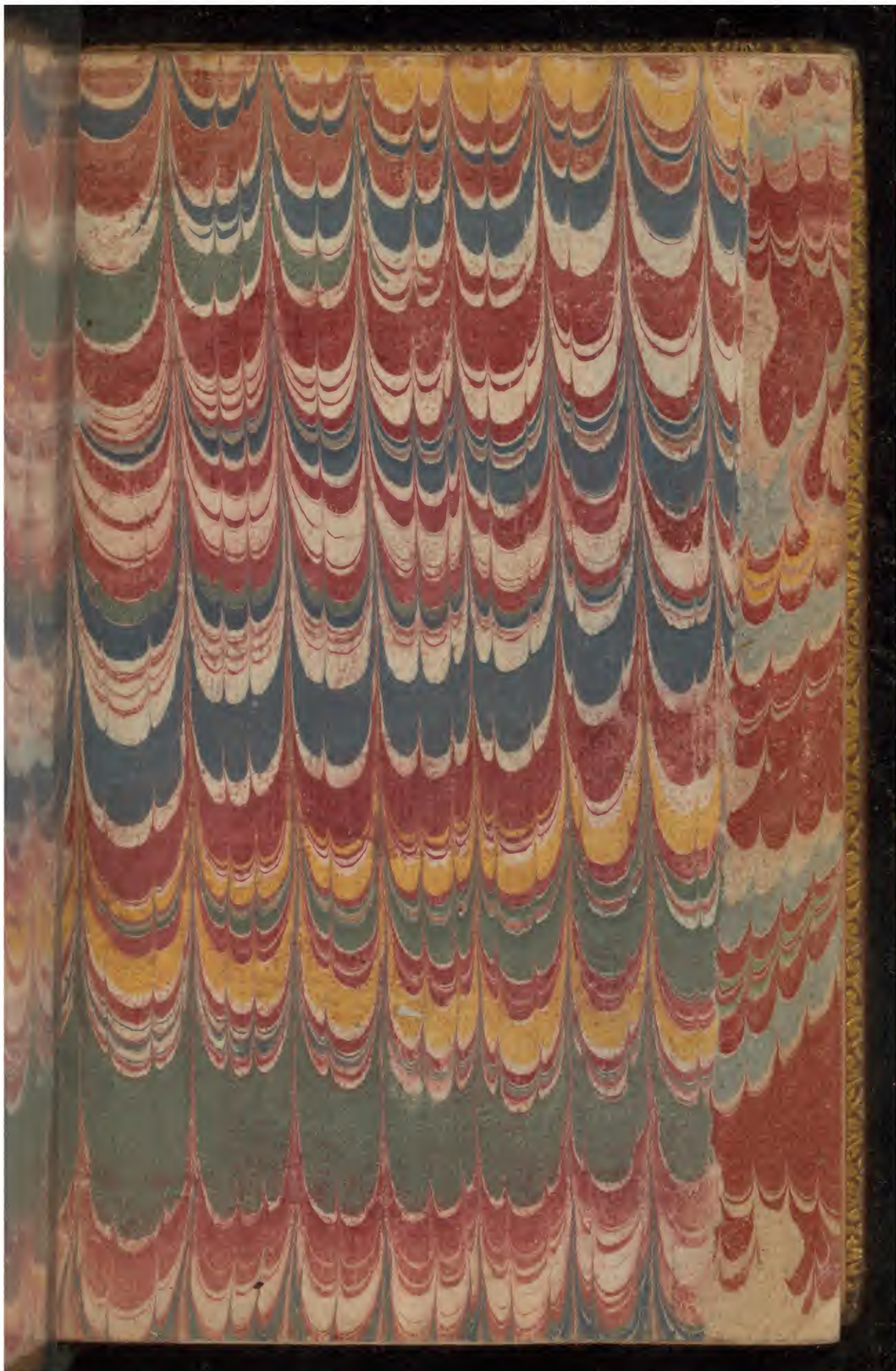


Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
351/A



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
351/A





351/A Completed
Fiducius
Ls x 200, 270

L Lvi. api

K



CAELII
APITII, SVM
MI ADVLATRICIS
MEDICINAE ARTIFICIS,
De re Culinaria libri
Decem.



B. PLATINAE CREMONE-
sis De Tuenda uoletudine, Natura rerum, & Popinae
scientia Libri x.

PAVLI AEGINETAE DE FA-
cultatibus alimentorum Tractatus,
Albano Torino Inter-
prete.

*

VIRTVTE DVCE,



COMITE FORTVNA.

APVD SEB. GRYPHIUM
LVGV DVNI,

1541.

ἡς ἀτυχῶ, διὰ ἐντυχῶ.
1494

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΤ ΕΡΙΓΡΑΦΗ
 DECEM VOLVMINVM
 DE RE POPINALI
 C. APITII.

LIB. PRIMVS	Ἐπιμελής,	Epimeles inscribitur.
SECVNDVS	Ἀρτόπτης,	Artoptes.
TERTIVS	Κηρυκεύς,	Cepurica.
QVARTVS	Πανδέκτης,	Pandecter.
QVINTVS	Ὀσπριον,	Ospriion.
SEXTVS	Τροφήτης,	Trophetes.
SEPTIMVS	Πολυτελής,	Polyteles.
OCTAVVS	Τετράπυς,	Tetrapus.
NONVS	Θάλασσα,	Thalassa.
DECIMVS	Ἁλιεύς,	Haliens.

S P L E N D I D I S S

A M P L I S S . Q V E H E R O I A C

domino D. Georgio Vuirtenbergæ pariter &
Montbelgardi Comiti comprimis illu-
stri, &c. Domino suo gratio-
sissimo Albanus To-
rinus S.



V V M bis senis ab hinc annis multa
Monſpessuli, præsertim quæ ad rem me-
dicam attinent, curiose agerem, & accu-
ratissimè obseruare, Comes splendidissi-
me, in insula urbi propinqua, nomene

Megalona, quam cum Reuerendissimo in Christo patre
ac domino Gulielmo Pelisserio Megalonensi Episcopo
omnium doctissimo, appuleram: reperi abiectissimo in lo-
co codicem semulacrum, cuius Titulus squalore obsitus,
uix characterum uestigijs representabat, C A E L I I A P I T I I D E R E C V L I N A R I A L I B R I X.

Deus bone, quantū subsultabat animus præ gaudio, quan-
tum triumphabam, ratus me non quod pueri in faba cla-
mitant, sed palmarium reperisse, puta Romanum illum
A P I T I V M ὁ τοῦ φαρυγγίου, maximum omnium nepotum gur-
gitem, cuius celeberrimū scriptores mentionē faciunt, eoq;
non uerbum uerbo solum, sed characterum quæq; uocum
singularum monstrosè deformatarū liniamenta felicitius,
ita ut ne apex quidē desyderaretur, depingenda curau-
mus. Olfaciebam statim autorem esse uetustissimum, & o-
bsopæum, qui de re popinali, lingua coquinaria egregiè
præter cæteros scripsisset, et q obsonia delicatius quā pro
ca atate, qua glādibus iucescerentur hōies, cōfecisset. Nostri

a 2 uero

uerò popinones et cupediarj plerasq; id genus delicias nihil morantur, sed satis de quercu, ut dicitur, habentes ligurare, et unctioribus popinis indulgere consueuerunt. Sunt enim hodie plures quàm unquam Apitij consecratores, eodemq; multò strenuiore in patinis bellatores, audacissimè præliantes. Gaudent enim pleriq; cœnis triumphalibus, Pontificalibus, saliaribus, & Polincturis. Ego plures Apitios fuisse conijcio. Vtrum autem hic noster fuerit ille inter gulæ proceres insignis, cuius pollucibiles cœnas supercilio Stoico conuellit Seneca, qui epularum delicatissimarum perditor, Tiberij Cæsaris tempestate suas opes perquàm immensas in uentrem rapacissimum immergit: An is cuius Athenæus meminit, doctioribus coniectandum relinquo. Cæterum ex libro secundo de Consolatione ad Albinam, Apitij historiam subsignabo. Apitius inquit, nostra memoria uixit, qui in ea urbe, ex qua aliquando Philosophi uelut corruptores iuuentutis abire iussi sunt, scientiam popinæ professus, disciplina sua seculum infecit. Cuius exitum nosse operæ precium est. Quum sestertium milies in culinam congeßisset, quum tot congiaria principum, & ingens Capitolij uestigal singulis commessationibus haußisset, ære alieno oppressus, rationes suas tunc primum coactus inspexit, superfuturum sibi sestertium centies computauit, & uelut in ultima fame uicturus, & sestertio centies, si uixisset, ueneno uitam finiuit. An is deniq; cuius mentionem facit Suidas, his uerbis: Ὁ δὲ Νικημήδης τοῦ Βιθωδῆ βασιλῆος ἀφ' οὗ ἐπιθυμήσαντες ἐπὶ μακρὰν ὄνειαυθιάν τε, ἀπὸ τοῦ οὐδ' ὅτι φάγοντες μὴ μισοῦμεν τὸ ἰχθυόδιον, παρέθηκεν ὡς ἀφύας. ἡ δὲ κατασχολὴ ἦν αὐτῇ. θήλειαν λαβὼν γυγυλίστα ταύτῳ ἔτεμνεν εἰς μακρὰ καὶ λιπῆα, τὴν ὅτι τῆς ἀφύης μιμούμενος ἐπιτίσας ἔλαον, ἐπιχίας ἄλας, μέκωνας ἐπιπύσας, ἔλυσεν τὴν

οἱ τῆς ἐπιθυμίας. Archimagirum aliàs ue cupediarum no-
 bilem admodum artificem multis coniecturis intelligi da-
 tur, qui popinæ scientiā professus, culinario quodam idio-
 mate hæc bis quina uolumina (si modo Latinè scripsisse
 credas) exarasse uidetur. Vnde fortassis apud λογοφίλους ma-
 gis, quàm φιλολόγους æstimationem se dignam, hoc seculo, a-
 mittent. Propagatum ab hoc Apitio in opsodædalos co-
 gnomentum est, ut Apitiani dicerentur, quadam philoso-
 phorum imagine, popinali disciplina præstantissimi. Ipse
 simul atq; penitus inspexi, & properanter caput unum
 atq; alterum transuolitauit, protinus apud me musitauit: Si
 uetustior hic autor, licet parū elegans, integer, & à men-
 dis purus extaret, haud ambigerem, quin mortalibus cun-
 ctis, sed præcipuè Medicinæ candidatis, quum ad tutelam
 sanitatis, tum ad morborum curationem esset idoneus &
 comprimis necessarius, quo ad διατῆτικὸν, quæ potissima
 eius artis est portio, eoq; Plato Culinariam hanc discipli-
 nam, adulatricem Medicinæ appellat: quoniam non so-
 lum qui gulæ seruiunt, sed sanitatem tuentur, congruit.
 Tulimus hunc nobiscum ob uenerandam uetustatem, pro
 Opsopæo, in Germaniam, tam prodigiosè corruptum ut
 omnia instaurare sine emendatiore codice, non foret hu-
 mani ingenij. Quapropter & premendum planè cense-
 bam, donec melioris alicuius exēplaris fieret copia, quod
 acceperā esse annis ab hinc plus minus quinquaginta Ve-
 netijs expressum. Moueo itaq; omnem lapidem frustra tri-
 plicem trieteridem, quo tandem tempore Io. Honterus Co-
 ronensis, uir amœnissimo ingenio & singulari doctrina,
 ex Transyluania illud Venetianum misit. Quod ubi ac-
 cepissem longè deprauatius quàm Megalonense, abieci
 omnem edendi spem. Ausim enim iurare, eos, qui utraque

illa exemplaria exarauerant, ne uerbulum quidem intellexisse, ita omnia simpliciter erant fœdissimè deprauata, uocibus cunctis uitiatè scriptis, nec Græcis, nec Latinis auribus cognitis, sine diastolis & punctis, uel iisdem omnino præposteris, quæ sententias commutare, amphibologias ciere, labyrinthis quenque uel ingeniosissimum inuolucere in confesso est. Quibus monstris deterriti abieciimus utrumque codicem ceu deploratum. Interim studiosi quidam præsertim artis medicæ mecum expostulant, quur tam uetustum autorem ipsis qualemcunq; communicare tandiu differam, efflagitantes interea ne abderem diutius, sed in publicum pro meo candore emitam. Proinde nunc ædidimus tandem, ne situ prorsus emarcesceret, plerisque mendis, nostræ opera satis tumultuaria, nullo sæpe suffragante exemplari, sublatis, adco ut citra offerensam, sine'que tædio à studiosis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi possit. Aedidimus, inquam, ut & alijs demus, illi succurrendi occasionem, præscos in hoc æmulati, qui priusquam ars Medica in methodum esset redacta, morbis oppressos in triuijs & compitis statuebant, ut à prætereuntibus salubres morborum medelas perdiscerent. Quum autem mecum diu cogitarem cui nam potissimum C. Apitium autorem eximium ac ueterem, cum eius ueluti interprete Platina, cuius itidem libros decem ad imitationem Apitij elegantissimè factos, de popinæ scientia, & P. Aeginetæ de alimentis tractatum, qui non male his Musis adherere uidebantur, adiecimus, cōuenienter dicarem. Pluribus quidem nominibus, maxime uerò duobus mihi uisum est conuenire, Comes micantissimè, ut ij minimè contemnendi autore partims

partim ab iniuria obliuionis, situ & squalore, partim ab innumeris erroribus, uindicati, partim etiā Latio iure à nobis donati, nominis tui priuatim auspicio in manus hominum comptiores ac securiores exirent. Primum, quòd unus omnium apud nos principum rei literariæ, præsertim Medicæ, candidissimè faueas, doctos summo fauore prosequaris, uirtutes colas, prorsusq; ut uerbo perstringam, erga literatos omnes Mecenatem quendam Germanicum agere soleas. Deinde, ut hac ratione studium, uoluntatem, & amorem erga te meum ostenderem. Siquidem ut ameris ab omnibus, faciunt eximiæ uirtutes in te sitæ, & uel cæco perspectæ: comprimis autē mansuetudo, comitas, & humanissima, qua plerosq; Germaniæ principes longè præcellis, humanitas, quam quisq; primo statim congressu animaduertit, & colloquio magis experitur. Vt enim nulla res est quæ omnium mentes beneuolentiamq; citius conciliet, quàm humanitas: ita detestandam immanitatē inuidia & odium comitatur, principemq; Cyclopi Homérico portentoq; monstroso assimilem reddit, utcunq; auro, gemmis, & serico comptus incedat. Sed nolo in præsens tuarum uirtutū catalogū prætexere, tuæq; familiæ splendore, ne arenas numerē, persequi. Quis enim est qui ignoret, quàm celebris quamq; nobilis sit ducum Wuirtembergensium apud omnes nationes familia, idq; profectò nō alio nomine magis, quàm ob infinitas præclarasq; uirtutes, & res domi militiæq; prudenter & feliciter gestas. quis enim maioribus tuis prudentior, & ad res bene gerendas felicior? quis constantior? quis bellicosior? quis æquitatis amantior? quis deniq; corporis & animi dotibus præstantior? Sed missas facio alias insignes maiorum tuorum uirtutes, quas si singulas commemorare uel-

a 4

lem, ue

lem, uereor, ne uolumen, nedum epistola caperet. & præstat alloqui sup his nihil, quàm pauca dicere. Noui equidē quàm arduū sit taliū heroum maiestatē oratione sustinere. Noui & ingenij, & λέξις infœcunditatem. Neque enim cuiusuis penicillo numinū effigies dignè repræsentatur. Inter plurimas uerò tuæ Sublimitatis excellētes uirtutes, unicè immēsam in Deū pariter & homines pietatē cū iustitia cōiunctā cōmēdo. Quæ mihi, iuxta id quod dici solet, ex Iouis tabulis testis est, animū tuū ab omni tyrannide alienissimū, ad ignoscēdum uerò propensissimū esse. Neq; in te à quoq̄ uerè illud Iuuenalis iactari posse, Dat ueniā coruis, uexat cēsura columbas. imò pro tuo singulari æquitatis amore, non leuius in potētes & locupletes, quàm in imbecillos, ac inopes animaduertendū cēses, magisq; in rapaces & superbos, quàm in māsuetos, ac humiles. Ἀλλὰ καὶ ταῦτα ταύτῃ. Hæc quippe cōfessa quidē, sed parū mihi familiaritatis cōtubernio cōperta, nisi quantū homini eiusmodi rerū minimè curioso, non tam publicus rumor quàm D. Io. Fuchsius in re medicinali æquē doctus atq; peritus iam olim Badis Marchionū collega meus, suggestit, atq; adeò nuper sub obitū suum, quū ultimo apud C. T. ad tēpus degeret, tuo cū ueredario missis elegātibus literis inter cætera eandē cantilenā cecinit. Eadē apud me nō semel prædicauit nobilis ille Io. Ia. Hoeckle à Steineg. T. C. apud Montbelgardū præfectus, qui mihi licet Attici sint martyres, & ad hoc consecrandi facinus tanquā ἐργασίῳ, oculi tamē unici bene narrandi magistri, proinde rē summis quasi pedibus transiliui, ne adulandi gratia quippiam scripsisse uiderer. Noui enim Socraticum illud, τὴν φηγορικὴν, τὴν εἰς τὴν καλαρίαν μόρον. Docet autē in totū hoc uolumen, nō irritamenta tantū palati, & obli-

matum

DEDICATORIA.

matum stomachū, fracescentē gulam ac desidē quouis modo excitare, sed cōdimentis omnifariam ex omnibus obsonijs Apitiana cura apparatus, ueluti calcaribus quibusdā, demortuā propter ægritudinē, aut immodicos æstus, aut id genus causam, edendi appetentiam incitare & penitus instaurare, atque ita ualitudinem tueri. Hippoc. certē & Gal. qui principē in albo medicorū obtinent locum, uno passim ore clamitant, cuncta quæ cū uoluptate sumantur esse salubriora. Quare Medicus tulit omne punctum qui miscuit utile dulci. Horatianis quippe uerbis libet utor. Cicero, cuius maxima est autoritas, perinde Epicurū segetem & materiā suæ doctrinæ & eruditionis facit, atq; Aristotelē, Platonē, Pythagorā, Zenonē, & Chrysippū, &c. Cato uir optimus & doctissimus, quædā Apitiana de obsonijs tradidit, nō quo legentes ad luxū adhortaretur, sed quò homini ualitudinē & lautitiem uictus quærenti prodesset. Hæc etiam una causarū est, cur hos autores & meas uigilias C. T. nuncupare uoluerim, ut aliquādo per ocium disceres, quī constanti ualitudine tuæ ditioni diutissimè præesse, ac Christianæ reipub. prodesse queas. Perge cōstanter fauere doctis, nec unquā te ab hoc laudabili instituto auocari sinas. Sirenibus istis aulicis odio quodam Vatiniano in literatos omnes flagrantibus aures minime accōmodes: sed doctorum & prudentium usus consilio, imperij tui habenas gubernas, & citra inuidiam celebri fama illustrius nomen quàm ex ditionis propagatione paries. Sed nimium moror C. T. Istas lucubrationes meas amplectere, tuoq; patrocinio aduersus barbaros istos ὠβριτὰς defende. Vale Heros clarissime.

Basileæ, v. Idus Martias,

Anno M. D. XLI.

45

Celij

CAELII API

TII DE CVLINA

RIAE REI DISCIPLI-

NA LIBER PRIMVS,

qui Epimeles inscri-
bitur.

DE CONDITIS. CAPVT I.

Conditum Paradoxon.



CONDITI Paradoxi composio sic habet: Mellis partes quindecim in uas aneum mittuntur, præmissis in id uini sextarijs duobus, quæ pariter ad usq; mellis elixati crassitudinem, hoc est, tantisper dum uinum coctura consumatur, igni lento & lignis aridis decoquantur, sic, ut calfacta, sedulo inter elixandum ferula cōmoueantur. Si effervere cœperit elixatio, uini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit: quum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, atque tum demum remotum à foco, postridie despumatur cum piperis uncij quatuor, iam tritæ mastiches scrupulis tribus, folij & croci drachmis singulis, dactylorū ossibus torridis quinque, iisdem dactylis uino præmolitis, intercedente uidelicet prius suffusione uini, de suo utique modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus ritè paratis, supermittes uini lenis sextaria octodecim. Carbones perfecto

perfecto addere duo milia congruit.

Conditum Melirhomum.

Viatorum Conditum Melirhomum (à perpetuitate, uel à robore, quod utentibus indit) appellatum, quod per uiam peregrinantibus subministratur, hoc modo conficitur: Piper tritum cum melle deſpumato in cupellum conditi modo (aliàs loco) mittito, & ſubinde moueto, ut redatur potabile, in uſu, tantum mellis proſeras aut uini, quantum ſit bibendum, & inferas. Sed ſuaſerim nonnihil uini Melirhomo adijciendum, propter exitum ſolutionem, mittas.

αβραάμ
cupellum, uas
genus, ſed Ger
mani deduxerunt
kijbel.

Conditum, quod abſinthium Romanum appellatur.

Abſinthium Romanum ſic facies: Condiſ Camerini præceptis utiq; pro abſinthio Santonico, Romano uel ceſſante ac deſiderato, in eius uicē abſinthij Pōtici purgati, terebinthij; unciam Thebaicam dabis, maſtiches ſcrupulos ſenos, ſolij treis, croci ſcrupulos treis, uini eiſmodi (puta lenis) ſextarios octodecim. Carbones amaritudo non exigit.

Abſinthij tria
genera, Santo-
nicum, Ponti-
cū, et Scriphiū.

Conditura roſarum.

Roſatum ſic facies: Folia roſarum, albo imi ſolij prius forcipe ſublato inferis, quas ut ſutiles facias, in uino quam plurimas infundes, ſic, ut ſeptem diebus in uino macerentur. Poſt ſeptimum diem roſas de uino tollito, & alias ſutiles recenteis ſimiliter immittas, ut per dies ſeptem inſuſe quieſcant. Deinde roſas ſimiliter eximito, & uino in quo maduerunt, colato: atq; ubi ad bibendum uti uolueris, addito melle, Roſatum conficies. Sanè cuſtodito, ut roſam à rore ſiccā & optimā macerandā mittas.

Album unguē
uocant.

Conditum Violarum.

Simili

Simili etiam modo, ut hic de rosis est dictum, de Violis Conditum Violatum facies, quas eodem sanè modo melle temperabis.

Rosatum absq; rosis.

Rosatum sine rosis hoc pacto facies: Folia Citri uiridia in sportella palmea in dolium musti, antequā ferueat, mittes, & post quadraginta dies eadem exime. Quum necessitas fuerit, mel addes, atq; pro Rosato utere.

Oleum Liburnicum.

Vt oleum Liburnico simile facias, in oleum Hispanum mittes helenium & cyperum, & folia lauri non uetusta, omnia contusa, cribrata, & ad leuissimum puluisculum redacta, sales item frictos & friatos, & per triduum uel amplius diligenter permisce, atq; ita Liburnicum omnes putabunt.

Quñ uinum nigrum album efficias.

Vinum ex atro candidum sic facies: Lomentum ex faba factum, uel ouorum trium alborem in lagenam mittas, & diutissimè agitabis. Sal si adieceris candidum, & cinerem uitis albæ, idem faciunt.

Quñ liquamen corruptum corrigatur.

Si liquamen odorem malum contraxerit, ita emendabis: Vas inane inuersum lauro & cupresso fumiga, atque in hoc ipsum deinde uas liquamen illud antea uentilatum fundito. Si hoc nihil effecerit, utpote falsum, mellis sextarium & nouem spicas immittas, & emendabitur. quin & mustum recens idem præstabit.

Quñam carnes citra sale quolibet anni tempore incorruptæ seruentur.

Vt carnes sine sale quouis tempore sint recentes, sic efficias: Carnes qualescunq; uolueris, recentes melle tegantur

gantur, sed uas in quo continentur, pendeat: & quando uolueris, utere. Cæterum hoc hyeme melius fit, æstate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

Quinam callum porcinum aut bubulum & nucula elixa diu obseruentur.

Vt callum porcinum uel bubulum, & nucella cocta diutius durent, eadem in sinapi ex aceto, sale ac melle confectum mittas, ut integantur: & quando uolueris, utere, & miraberis.

Quomodo caro salsa dulcis reddatur.

Vt carnem salsam dulcem facias, ita fiet: Si carnem salsam prius in lacte, & postea in aqua decoquas.

Quomodo pisces frixi diu seruentur.

Vt pisces frixi diutius durent, eodem momento quo friguntur & è frixorio leuantur, aceto calido persunduntur.

Quomodo Ostrea diutius seruentur.

Ostrea ut diu durent, uas * acernum aut ex aceto uas * ab aceto sculum picatum, lauato, & ostrea in eo compone.

Quomodo nucea Laseris longo tempore incorrupta seruetur.

Vt nucea Laseris toto anni tempore utaris, sic condis: Laser in spatiosum doliolum & nucleos pineos, putata, uiginti, mittes, quumq; utendum fuerit Lasere, nucleos conteres, & succum inde in ciborum usu miraberis * grato sapore. Et tantum numero nucleorum doliolo referentur.

Conditura mellis ut dulce permaneat.

Vt dulcia mella diutius durent, accipies id quod Greci dicunt * nechon, & facies farinam quam miscebis cum melle, eo tempore quo dulcia factururus es.

Quo

Quomodo mel prauum bonum facias.

Mel malum bonum ad uendendum facies, si unam eius partem & duas boni simul miscueris.

Quomodo mel probandum uiriosum sit, nec ne.

Mel corruptum ut probes, Helenium infundes in melle, atq; incende: si incorruptum erit, lucebit.

Conditura Vuarum.

Vuae ut diu seruentur, accipies uuas de uite illeas, & aquam fluuialem ad tertias usq; decoquens in idem uas in quod & uuas, mittes, quod picari pariter & gipsari facies, & in locum frigidum, in quem sol accessum non habeat, reponi facias, atq; ubi uuas uolueris uirides, inuenies. Et ipsam aquam pro hydromelite agris propinabis: & si hordeo obruas, illasas inuenies.

Conditura malorum Punicorum.

Vt mala granata diu durent, in aquam calidam feruentem mergantur, & statim leuentur & suspendantur, durabunt.

Conditura malorum Cotoniorum.

Vt mala cydonia diu seruentur, eligas mala sine uitio cum ramulis & folijs, & condies in uas, ac superfundos mel & defrutum, ac diu seruabis.

Conditura ficuum, prunorum, & pirorū, &c.

Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia ut diu serues, omnia cum peciolis diligenter legito, & ita melli, ne se inuicem contingant, imposito.

Conditura malorum Medicorum,

quæ & Citria dicuntur.

Mala quæ Citria uocantur, ut diutius durent ac seruentur, in uas citrum mittito, gipsato & suspendito.

Conditura

Conditura Mororum.

Mora ut diu durent, succum ex moris facito, & cum sapa misceto, deinde in uase uitreo mora reponito, & custodies multo tempore.

Conditura Olerum.

Olera ut incorrupta diu seruentur, olera selecta nondum satis matura in uas picatum repone.

Conditura Rumicis, quod λάπαθον Græci,

Latini Lapam quoque dicunt.

Lapæ ut diu conseruentur, ipsas antea accuratas & compositas myrti baccis cum melle & aceto perdes.

Aliter: Sinapi temperabis, melle & aceto, saleque: & super compositas Lapas infundes, durabunt.

Conditura Tuberum.

Tubera quo diutius seruentur, sic efficies: Tubera, quæ aqua non uexauerit, componas in uas alternis, alternis scobem siccam immittas, & gipsabis, & loco frigido repones.

Conditura Duracinorum.

Duracina persica ut diu durēt, eligito optima, & mitte in muriam: postero die exime, abstergas & munda bis diligenter (aliās spongiabis) & collocabis in uas appositum, aspergas salem & satureiam, & affundas acetū.

Conditura salis polychrestos.

Conducunt ad multa sales conditi, nempe, ad concoctionem digestionemue, ad uentrem mouendum, aduersus pestilentiam & omnes morbos, adhæc omnia frigora prohibent generari. Sunt autem suauissimi & ultra sanè quàm speres. Fiunt autem & condiuntur hoc modo. Accipe salis communis fricti libram unam, salis Ammoniaci fricti libras duas, Ammineos unciam unam cum

cum dimidia, thymi unciam unam & dimidiam, Apij seminis unciam unam & dimidiatam. Si uero apij semen immittere nolueris, eius loco immittas petroselini uncias treis, Origani uncias totidem, Croci unciam unam, Piperis nigri uncias treis, Erucæ seminis unciam unam & seminis, Hyssopi Cretici uncias duas, Foliorum uncias duas, Petroselinorum uncias duas, Anethi uncias 2.

Conditura Oliuarum.

Oliuas uirides seruare si quouis anni tempore uolueris, oleum facias, atq; oliuas de arbore recenter sublatas in illud mittito. Erunt utiq; tales deinde oliuæ quouis tempore, quasi essent iam recens ex arbore demptæ. De quibus, si uolueris, oleum quoq; uiride facies.

LASERATVM. CAP. II.

Laseratum hunc ad modum præparabis: Laser (quod & Laserpicium dicunt Romani, Græci Σίλφιον) Cyrenaicum uel Parthicū tepida dissoluito cum acetoso liquamine temperatum: Vel Piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, & liquamen.

Laseratum aliud, aliter confectum.

Laseratum aliud quod sumit, piper, careum, anethum, petroselinum, mentam siccam, silphij folium, malobathrum, splcam Indicam, costi modicum, mel, acetum, & liquamen.

OENOGARVM. CAP. III.

Oenogarum (siue Elæogarum) in tubera, sumit, piper Ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, & oleum modicum.

Aliud Elæogarum: Accipit aliud thymum, satureiam, piper

Piper Ligusticum, mel, liquamen, & oleum.

OXYPORVM.

CAP. IIII.

OXyporum (quod facilis sonat transitus) ab effectu appellatum, habet, Cumini uncias duas, Zingiberis unciam unam, nitri scrupulos sex, dactylorum pinguium scrupulos duodecim, piperis unciam unam, mellis uncias undecim. Cuminum autem sit uel Aethiopicum, aut Syriacum, aut Libycum, aceto prius infusum, quod siccabis atq; ita contundes. Postea melle comprahendes. Hoc, quum necesse fuerit, oxyporo uteris.

HYPOTRIMA.

CAP. V.

Hypotrima (quod Latinè sonat Intritus) quod recipit, Piper Ligusticū, mentam aridam, nucleos pīncos, uuam passam, cariotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, uinum, oleum, defrutum aut cariotam.

OXYGARVM.

CAP. VI.

OXygarum (quod sonat, Garum siue Liquamen acetosum) digestibile habet Piperis semiunciam, silphij Gallici scrupulos treis, cardamomi scrupulos sex, cumini scrupulos sex, folij scrupulum unum, mentæ siccae scrupulos sex. Contundantur singula, & cribrentur, contusaq; & cribrata melle colligito excipito ue. Quum opus fuerit, ac uti uolueris, liquamen & acetum addes.

MORTARIA.

CAP. VII.

Mortaria sunt, in quibus trita subiguntur, quæ utique in se recipiunt mentam, rutam, coriandrum, fœniculum,
b lum,

lum, omnia uiridia subiguntur, Ligusticum item piper, melq; liquamenq; si opus fuerit, addes.

CVMINATVM. CAP. VIII.

CVminatum (à Cumino quod ingreditur, appellatū) Cin ostrea & conchilia recipit, Piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malobathrum, cumini plusculum, mel, acetum, & liquamen.

Aliud Cuminatum: Piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cumini plusculum, mel, acetum, & liquamen habet.

C. APITII LIBRI I. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

disciplina Liber Secundus, qui
Artoptes inscribitur.

DE HYSITIIS. CAP. I.



HYSITIORVM uaria sunt genera. Marina fiunt de Scylla seu Cammaris et Astacis, de Loligine, de Sepia, de Locusta, de Pectine, de Ostrea. Hysitium autē condies pipere Ligustico, Cumino, Laseris radice.

Apparatus hysitiorum de loligine.

Hysitia de loligine sublati crinibus in pulmento tundes, sicuti ad solem pulpa, & in mortario & in liquamine fricatur, & exinde Hysitia plassantur (quod est) effinguntur.

Appara

DE RE CVLINARIA.

19

Apparatus hysitiorum de Cammaris.

Hysitia de Scyllis uel de Cammaris amplis ita fiunt: Cammari uel Scyllæ de testa sua eximuntur, & in mortario conteruntur cum pipere, & liquamine optimo pulpæ, inde hysitia plassantur, id est formantur.

Apparatus Omentatorum hysitiorum.

Omentata ita fiunt: Assabis iecur porcinum, & eneruabis ipsum, antea tamen teras piper, rutam, liquamen, & sic supermittes iecur, & teres, & miscebis sicut pulpa omentata, & singula inuoluantur folijs lauri, atq; ad fumum suspendantur quandiu uoles. Quum manducare uolueris, tolles de fumo, ac denuo assato, & succum adijcies, in mortario piper Ligusticum, & origanum fricabis, suffundes liquamen, adijcies cerebella cocta, teres diligenter, ne hastulas aliquas habeat, adijcies oua quinque, & dissolues accuratè, ut unum corpus efficias, liquamen temperes, & in patella ænea exinanies, coques, ubi concoctum fuerit uersabis in tabula nuda. Tessellas concides, adijcies in mortarium piper Ligusticum, & origanum, fricabisq; in se. Commisces in cacabum, effice ut ferucant, quum ferbuerint tractu confringes, obligabis, coagitabis, & exinanies in uolutari, piper asperges, & appones hysitia ex spondylis. Elixatos spondylos contere, & nervos eorum eximes, deinde cum eis halica elixata & oua conteres, & cum piperis momento assabis, ænogaroq; profundes, ac pro hysitijs inferes.

Alius Hysitiorum omentatorum apparatus.

Hysitia Omentata etiam hoc modo facies: Pulpam minutatim concisam teres cum medulla siliginis in uino macerati infusiq; piper insuper atque liquamen, si uelis, & baccam commixtam ac temperatam simul conte-

b 2 res,

res, unde hysitia pusilla formabis, interius nucleis et pipere positis, inuoluta istaec omento assabis cum careno.

Aliter: Hysitia plena accipies, adipēs phasianī recentes prædurato, & facies ex eo tessellas cum pipere, liquamine & careno, in hysitio includes, & hydrogaro coquas ac inferes.

DE HYDROGARATIS. CA. II.

Hydrogarata Hysitia sic facies: Terito piper Ligusticum, pyretrumq; minimum suffundes, liquamen temperabis, & aquam cysteminam quā induces infuseris uel exinanes, & in cacabo excipies, ita tamen ut hysitia ad uaporem ignis ponatur, & caleat, & sic ad sorbendū inferes in hysitio.

Hysitia de pullo habent, de pullo, lolæ floris libram unam, liquamunis quartarium unum, piperis semiunciam.

Aliter: De pullo, piperis grana triginta unum conterito, adijcias liquamunis optimi* chœnicem, careni tantundem aquæ undecim immittes, atque ad ignis uaporem pones hysitium simplex, ad unum liquamunis acetabulum, aquæ septem mutes, modicum apij uiridis, triti piperis cochleare unum hysitiolo incoquas, & sic paratum ad uentrem soluendum dabis. Hydrogaro pectines (aliās peces) conditi addantur. Hysitia de pano primum quidem locum habent, ita si fricta fiant, ut callum uincant. Secundum uerò locum habent de cuniculis, tertium locum habent de locustis, quartum locum habent de pullis, quintum locum habent Hysitia de porcello tenero.

Hysitia multa ab alieno sic facies: Teres piper Ligusticum, origanum, modicum Silphij, hoc est, laseris, zingib

DE RE CVLINARIA.

21

zingiber, minimum mellis, modicum liquaminis, tempera-
bis ac miscebis. Adijcies super hysitia, facies ut ferueat,
quum bene ferbuerit, amylo obligabis spisso, subruendum
feres amyllum.

Aliter: Piper teres pridie infusum, cui subinde liqua-
men superfundes, ita ut bene tritum ac luculentum facies
piperatum, cui defrutum admisceas quod fit de cotoneis,
quod sole torrente in substantiam mellis cogitur. Quod
si non fuerit, cammarum uel defrutum immittatur, quod
Romani* loram uocant. Accipe deinceps amyllum infu- *colorem
sum, & adijcito uel succum* oryza, & lento igne confi- *orice.
cies amyllum.

Aliter: Ossicula de pullis expromas, deinde in cacabum
mittas porrum, anetum, & salem: quum hæc cocta fuerint, *oridam.
addes piper & apij semen, deinde* oryzam teres, addes
liquamen & passum uel defrutum, omnia pariter misce-
bis, & cum hysitijs infres.

DE APOTHERMO. CAP. III.

Apotherrum sic facies: Halicam elixam cum nucleis
apineis & amygdalis decorticatis (aliàs depilatis) et
aqua infusis, & ex creta argentacea, quoad ad candorem
pariter perducantur, lotis, ubi iam commiscueris, uuā pas-
sam, carenum, uel passum desuper confractum asperges,
atq; in uolutari infres.

DE AMBOLATO. CAP. I[III].

Hoc Caput in totum nostro in exemplari desyderatur.

DE VVLVVLIS, ET

BOTELLIS.

CAP. V.

Vluula, Botelli, & bulbula hysitiata sic fiunt: Piper
tritum & cuminum, capita porrorum breuia duo à
b 3 mole

mole repurgata, ruta item & liquamen admiscetur pul-
pæ bene contusæ & fricatæ. Denuo eodem subtrito ita ut
commisceri possit, muttas piperis grana et nucleos pineos,
& calcabis in materia bene lota, sic denique coquan-
tur cum aqua & oleo, liquamine, fasciculo porrorum,
& aneto.

Botellum sic facies ex oui uitellis coctis, nu-
cleis pineis concisis, quibus cepam, & porrum conci-
sum, thusq; crudum admiscebis cum pipere modico, atque
ita intestinum denique facies, adiectoq; liquamine & ui-
no decoquas.

DE LVCANICIS. CAP. VI.

LVcanicarum cōfectio similiter ut suprâ scriptum est,
conficitur: Tritur piper, cuminum, satureia, ruta,
petroselinum, condimentum bacca lauri, & liquamen,
admisceturq; pulpa bene contusa, ita denuo probe cū ipso
subtrito fricetur cum liquamine, admixto pipere integro,
& abundanti pinguedine, & nucleis facies intestinum,
perquàm tenuatim perductum, & sic denique ad fumum
suspenditur.

Alia Lucanica: Oua et cerebella terito, nucleos pineos,
piper, liquamen, laseris modicum, quibus intestinum im-
plebis & elixabis, postea assabis ac inferes.

Alia Lucanica: Cocta halica & contrita cum pulpa
concisa, & trita unâ cum pipere, liquamine, & nucleis far-
cies intestinum & elixabis, deinde adiecto sale assabis, et
cum sinapi inferes, uel ita concisum in disco, seu mensula.

Alia Lucanica.

Aliter præparatur sic: Halicam purgato, & cum li-
quamine intestini, & abdomine, porro'que minutatim
conciſi

conciſi ſimul elixato. Elixata tolles, pinguedinem concides, & compendia pulpæ in ſe omnia commiſces. Teres inſuper piper Liguſticum & oua tria, hæc omnia in mortario cum nucleis permiſceto, & pipere integro liquami- neq; ſuffundito, inteſtina impleto, elixato & ſubaffato atque exornato, ænogaroq; phaſiani diligēter perſundito.

C. APITII LIBRI II. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

Disciplina Liber Tertius, qui Cepuros inſcribitur.

DE OLERIBVS. CAP. I.

Vt omne olus ſmaragdinum fiat, ſi cum nitro coquatur, pulmentarium ad uentrem.



OMNE olus ſmaragdinum pulmenta- rium ad uentrem redditur, ſi betas minu- tas & porros requietos elixabis, in pati- na compones, piper teres, & cuminum, ſuffundes liquamen & paſſum, ut quæ du- cenda ſint, facias ut ferueant, quum feruerint, inferes. Similiter polypodium in tepidam mittere, ubi maceratum mollierit rades, & minutum cum pipere, & cuminum tri- tum in patina feruente mittere, & utaris.

Aliter : Betaceos uarrones, uarrobetaceos nigros ita parabis : Deterſas eorum radices, & mulſo decoctas cum ſale modico et oleo in ſe cocto in ſculum facere congruit,

b 4 & po

et potari melius est, etiam si in eo pullus decoctus sit.

Aliud pulmentarium.

Aliter preparabis ad uentrem pulmentarium, ita: Apios uirides cum suis radicibus lauabis, et siccabis ad solem, deinde allia et capita porrorum simul elixabis in cacabo nouo, quoad aqua ad tertias deferueat, hoc est, ex tribus heminis aquae una modò remaneat. Postea teres piper et liquamen, et aliquantulum mellis humore temperabis, et aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, et superfundes apio: quae ubi simul feruerint, appones, et si libitum fuerit, apios adijcies.

DE ASPARAGIS ET
CUCURBITIS. CAP. II.

Asparagos, ut palato gratiores fiant, siccabis, ac rursus in aquam calidam submittes.

Cucurbitas, ut reddas ad gustum callosiores, sic facias: Cucurbitas coctas, expressasque in patinas compones, conijcies in mortarium piper, cuminum, silphij, hoc est, laseris, modici radicem, rutam, et modicum liquaminis, et temperabis aceto, defruti parum admiscebis, ut ius coletur, exinanies in patina: quum iterum ac tertio ferbuerit, ab igne depones, et piper minutum asperges.

Alia Cucurbitae praeparatio.

Aliter: Cucurbitas, iuris colocasiorum modo ex aqua decoques: piper, cuminum, rutamque teres, acetum superfundes, liquamenque temperabis in cacabum, cui adijcies cucurbitas eas incisas, expressasque in ius mittes ut ferueant, amylo obligabis, piper asperges ac inferes, cucurbitas exprimes, sale asperges, in patina compones, terito piper, cuminum, coriandri semen, mentam uiridem, et laseris

laseris radicem, suffundes acetum, adijcies carotam, nucleum teres melle, aceto, liquamine, defruto, & oleum temperabis, & cucurbitas persundes, & quum ferbuerint, piper asperges & inferes.

Aliter: Cucurbitas elixatas ex liquamine & oleo mero, præpara.

Aliter: Cucurbitas frictas ænogaro simplici & pipere, inferes.

Aliter: Cucurbitas elixatas & frixas in patinam compones, cuminatum superfundes, modico oleo superadieto feruere facias, & inferes.

Aliter: Cucurbitas frictas, piper Ligusticum, cuminum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.

Aliter: Cucurbitæ cum gallina accipiunt duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silphij condimenta uiridia, mentam, apium, coriandrum, pulegium, caron, uinum uel oleum & acetum.

DE CITRIO.

CAP. III.

AD mali citri præparationem, sumimus silerem montanum, silphium, mentam siccam, acetum, & liquamen.

DE CVCVMERIBVS. CAP. IIII.

Cucumeres rasos ex liquamine siue ænogaro, siue rictu & gratitudine teneriores senties.

Alia cucumerum præparatio.

Aliter sic facies: Cucumeres rasos elixabis cum cerebellis elixis cumino & melle modico. Apij semen liquamine & oleo bis obligabis, piper asperges, & inferes.

b s

Aliter

Aliter: Cucumeres, piper, pulegium, mel, uel passum, liquamen & acetum, interdum & silphium accedit.

DE PEONIBVS ET

MELONIBVS.

CAP. V.

PEpones & melones recipiunt: Piper, pulegium, mel, uel passum, liquamen, acetum, interdum & silphium præparationi accedit.

DE MALVIS.

CAP. VI.

MAluas minores de garo, & ex liquamine, oleo'que & aceto: Maluas maiores in œnogaro cum pipere & liquamine, & careno uel passo, parabis.

DE CYMIS.

CAP. VII.

SVmto Cymas, cuminum, salem, uinum, & oleum. Si uoles, piper Ligusticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliculorum, liquamen, uinum & oleum, fiat conditum.

Alia Cymarum præparatio.

Ad Cymas: Coliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo, uel careno, & oleo modico.

Aliter: Coliculi affati in patina composita condiuntur liquamine, oleo, mero, & cumino, superasperges porrum, cuminum, coriandrum uiride superconcides.

Aliter: Coliculi, Cymæ'ue, conditi, ut suprâ memoratum est, cum elixis porris coquantur.

Aliter: Coliculos condies ut suprâ, admisceas ita conditis oliuas uirides quæ simul ferucant.

Aliter: Coliculis conditis ut suprâ, superfundes hali-
cam

cam elixam cum nucleis, & uua passa conditum super-
aspergas.

DE PORRIS.

CAP. VIII.

Condituram porrorum sic facies: Porros bene
maturatos, salis pugnum, aquam & oleum misceas
& coquas, & eximes cum oleo, liquamine, & mero, ac
inferes.

Aliter: Porros iam apertos cum folijs coliculatorum in
primis coquas ut suprâ, ac inferes.

Aliter: Porros in bacca coctos ut suprâ, inferes.

Aliter: Porri quum elixati fuerint, fabæ nondum con-
ditæ, plurimum condituræ, in qua eos manducaturus es,
admisceto.

DE BETIS.

CAP. IX.

VT ex Beta condimentum fiat gustui non ingratum,
concides porrum, & contundes coriandrum, cumi-
num, uuam passam, farinam, & omnia in medullam mittes,
ligabis & inferes ex liquamine, oleo, & aceto.

Alia præparatio Betarum.

Aliter sic facies: Betas elixas & sinapi oleo modico &
aceto bene inferuntur.

DE OLIFERIS.

CAP. X.

Olifera (seu mauis olyra) in fasciculum manu redacta,
ex liquamine pariter ac oleo, meroq; bene inferun-
tur, uel etiam cum piscibus assis rectè inferuntur.

DE RAPIS. SIVE

Napis.

CAP. XI.

Rapæ & Napi sic apparantur: Rapas siue napos
Relixatos exprimes, deinde teres cumini quàm
plurimum

plurimum, rutæ uerò minus. Laserpitium item Parthicum adde, uel acetum, liquamen, defrutum, & oleum, quæ modicè fruerere facias, & inferes.

Alia raparum seu naporum ad delicias præparatio.

Aliter sic: Rapas siue napos elixatas inferes, oleum subinstillabis, quibus si uoles acetum addes.

DE RAPHANIS. CAP. XII.

Raphani sic præparantur: Raphanos cum piperato, perinde ut piper cum liquamine teres.

DE OLERIBVS MOL-
LIBVS. CAP. XIII.

Olus molle ex olusatro cocto ex aqua nitrata expressum concides minutim, teres piper Ligusticum, scurciam siccam cum cepa sicca, adde liquamen, oleum, & uinum.

Aliud olus molle ex apio.

Aliter fit olus molle: Apium coques ex aqua nitrata, eximes & concides minutatim, & teres in mortario piper Ligusticum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum addes, coques in pultario, & sic apium commiscebis.

Aliud olus molle ex lactucis.

Olus molle ex folijs lactucarum sic facies: Lactucam cum cepis coquas ex aqua nitrata, expressa, concides minutatim, in mortario teres piper Ligusticum, apij semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum, & uinum. Ceterum ne olus molle exarescat, summa quæque amputentur, & purgamenta et caules madefactos in aqua absinthij contegito.

DE

DE RE CVLINARIA.

29

DE HERBIS AGRE=

STIBVS.

CAP. XIII.

Herbae rusticae ac syluestres parantur cum liqua=
mine, oleo, & aceto, uel manu uel in patina, adiecto
pipere, cumino, & baccis lentisci.

DE VRTICA.

CAP. XV.

Vrticam foeminam sole in Ariete posito ad=
uersus plurifarias agritudines sumito si uoles,
proderit.

DE INTVBIS ET

LACTVCIS.

CAP. XVI.

Intuba ex liquamine, oleo modico, modica'que cepa
concisa pro lactucis accipitur. Hyeme intubæ ex em=
bammate, hoc est, intinctu, uel melle, uel aceto eduntur.
Agrestes lactucæ cum oxyporo, aceto, & modico liqua=
mine ad digestionem & contra inflationem sumuntur. Et
ne lactucæ lædant cum zingiberis uncijs duabus, rutæ ui=
ridis uncia, daetylorum præpinguium uncia una, piperis
triti scrupulis duodecim, mellis boni uncia una, cumini
Aethiopici aut Syriaci uncijs octo. Postea cuncta infundes
pariter in aceto. Quum exiccata fuerint, dimidium co=
chlearium cum liquamine & aceto modico misceto. Aut
post coenam dimidium cochleare accipies.

DE CARDVIS.

CAP. XVII.

Carduos ex liquamine, oleo, & ouis concisis
cedito.

Aliter: Carduos, rutam, mentam, coriandrum, foenicu=
lum, omnia uiridia conterito, adde piper Ligusticum, uel
liquam

liquamen & oleum.

DE SPONDYLIS VEL
fondulis.

CAP. XVIII.

SPondyli seu fonduli fricti ex ænogaro simplici
eduntur.

Aliter: Spondyli elixi sale, oleo, mero, coriandro uiridi
conciso, & pipere integro condiuntur.

Aliter: Spondylos elixos perfundes amylo, cuius hæc
est descriptio: Apij semen, rutam, mel & piper teres, pas-
sum, liquamen, & oleum modicum amylo obligabis, piper
asperges, & inferes.

Aliter: Spondylos teres, cuminum, rutam, liquamen, ca-
renum modicum, oleum, coriandrum uiride, & porrum,
spondylosq; inferes pro sale.

Aliter: Spondylos elixatos præduratos mittes in caca-
bum, oleum, liquamen, piper, passum, colabis & obligabis
amylo.

Aliter: Spondylos elixatos conteres, & nervos eorum
eximes, deinde cum eis halica elixata & oua conteres, li-
quamen & piper addes. Hysitia ex his facies, cum nucleis
& pipere in augmento assabis, ænogaro continges, &
pro hysitijs inferes.

DE CAROTIS ET

Pastinacis.

CAP. XIX.

CArota seu Pastinacæ frictæ cum ænogaro inferun-
tur.

Alia Carotarum & Pastinacarum præparatio.

Aliter sic parantur: Carotas sale, oleo puro & aceto
inferes.

Aliter

Alioer : Carotas elixatas & concisas cum cumino & oleo modico coques & inferes, indeq; cuminatum colicorum facies.

C. APITII LIBRI III. FINIS.

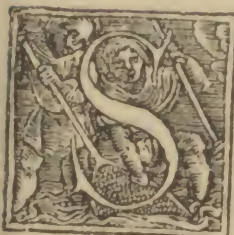
CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI DISCIPLINA Liber Quartus, qui Pandectè

inscribitur.

DE SALACATTABIIS.

CAP. I.



SALACATTABIA sic facies : Piper, mentam, apium, pulegium aridum, caseum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ouorum vitella, aquam recentem, panem ex posca maceratum exprimes, caseum bubulum, cucumeres in cacabulo compones interpositis nucleis, indes et capparim concisum minutim, iecusculis gallinarum ius profundes, super frigidam collocabis, & sic appones.

Salacattabia Apitiana.

Aliter sic preparantur Salacattabia Apitiana : Conijcias in mortarium apij semen, pulegium aridum, mentam aridam, zingiber, coriandrum uiride, uuam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et uinum, conteres. Adjicies in cacabulo panis Picentini tria frusta, interpones pulpas pulli, glandulas hœdinas, caseum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minutim concisas, ius suprâ perfundes. Insuper niuem sub ora asperges & inferes.

Aliter

Aliter: Salacattabia facies: Panem Alexandrinum exci-
uabis, & in posca macerabis, adijcies in mortarium piper,
mentam, allium, coriandrum uiride, caseum bubulum sale
conditum, aquam, oleum, insuper uinum affundes &
inferes.

DE PATINIS PISCIVM,
Holerum, Pomorum, &
ceterorum.

CAP. II.

AD patinam quotidianam cerebella clixata teres, pi-
per tamen, & cuminum, ac Laser cum liquamine, ca-
renum cum lacte, & holus ad ignem lenem uel ad aquam
calidam decoques.

Alia patina uersatilis.

Patina uersatilis dicta, habet: Nucleos, nuces fractas
contritas cum melle, pipere, liquamine, lacte, & ouis, adie-
cto olei modico.

Aliter: Ad patinam, thyrsum lactuce teres cum pipere,
liquamine, careno, aquam ad hanc cum oleo coques, ouis
obligabis, piper asperges, & inferes.

Patina frifilis.

Accipies holusatrū, & purgabis, dilaniabis & coques,
adijcies in mortario piperis scrupulos sex, superfundes li-
quamen & fricabis, postea adijcies cerebella, fricabis, inte-
rim addes olusatra, ac simul conteres, postea franges &
addes oua octo. Adijcies his cyathū liquaminis, uini cya-
thum, passi cyathum, contrita simul temperabis, patinam
perūgas, & thermospodio, hoc est, cineri calido impones,
postea quod coctum fuerit, pipere asperges & inferes.

Patina de Asparagis.

Patinam de Asparagis frigidam facies hoc modo:
Accipi

Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua suffundes & perfricabis, mox per colum etiam colabis, & mittes curtas ficedulas, piperis scrupulos treis in mortario contere, adijcies liquamen, uini cyathum, uini passi cyathum, mittes in cacabulum olei uncias treis, inibi frueant, perunges patinam, in qua oua sex cum ænogaro miscebis, cum succo asparagi impones cineri calido, indes impensam præscriptam, tunc & ficedulas compones, coques, piper asperges & infres.

Impensam uidetur subinde facturam appellare.

Alia patina de asparagis.

Patina de asparagis sic fit: Conijcias in mortarium asparagorum præcisuras, quæ proijciuntur, piper Ligusticum conteras, & coriandrum uiride, & saturciam, & cepam, affundes uinum, liquamen, & oleum, liquorem succum uel uniuersum in patellam transferes, & si uolueris, ad ignem oua ad obligandum, dissolues, & piper denique minutum asperges.

Patina ex oleribus agrestibus.

Patinam ex oleribus rusticis, siue thymis, siue pipere uiridi, siue cucumere, siue coliculis ita facies, si uolueris, substernes pulpas piscium uel pullorum.

Patina de sambuco.

Patinam de sambuco calidam & frigidam sic facies: Semen de sambuco purgabis, ex aqua decoques* id quod* Speculum est purgatum, exiccabis patinam, compones ad surculum, adijcies piperis scrupulos sex, affunde liquamen. Postea adijcies liquaminis cyathum unum, uini cyathum, passi cyathum, terito, olei tantum uncias quatuor in patinam mittes, pones in thermostodio, & facies ut ferucat. Quum feruerit, franges mox oua sex, agitas, & patinam sic obligabis. Quum obligaueris, piper
c asperges,

asperges, & inferes patinam, de thoris accipies rosas
& folijs decerptis album tolles, ac mittes in mortarium.
Suffundes liquamen, fricabis, dein mittes liquaminis cyathum unum, & succum per colum colato. Post hæc accipies cerebella quatuor, eneruabis & teres, piperis scrupulos octo suffundes ex succo, fricabis, postea oua octo franges, uini cyathum unum, passi cyathum unum, olei modicum addes, inde patinam perunges, & impones cineri calido, atq; ita impensam suprascriptam mittes, quæ cocta fuerit in thermospodio, piperis puluerem superasperges & inferes.

Patina de cucurbita.

Et concurbita patina sic fiet: Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum supersundes, modicoq; oleo superadieto, feruere facies & inferes.

Patina de apabadialide.

Patinam de apabadialide sic facies: Apabadialidas ex oleo maceratas in cumana compones, adijcies oleum, liquamen, & uinum. Alligabis fasciculos rutæ & origanum. Apabadialis ubi cocta fuerit, projicies fasciculos, & piper asperges, & inferes.

Patina de apua.

Patinam de Abua, siue Apua sic facies: Pulpas abuæ piscis assi uel elixi minutatim in tenuia frustula diuides ita abundanter, ut patinam qualem uoles adimplere possis, teres piperis modicum, rutæ suffundes liquamen quod satis erit, & olei modicum, & commisces in tina cum pulpis, sic & oua cruda confracta, ut unum corpus fiat, desuper leuiter compones urticas marinas, ne cum ouis misceantur, impones ad uaporem ut cum ouis meare possint, ut quum exiccata fuerint, superasperges piper

piper tritum, & inferes ad mensam, & ex esu nemo agnoscet quid manducet.

Patina ex lacte.

Patinam ex lacte ut facias, Nucleos infundes, atq; exicces eos recentes: quum preparados habebis, accepta patina in ea compones singula subscripta: Medianam maluarum & betarum, porros maturos, apium, olus molle, & uiridia elixa, pullum raptum & iure decoctum, cerebella elixa & lucanica oua dura per medium incisa mittes, longanones porcinos ex iure Tarentino farsos, concisos, coctos in cinere, pulpas pullorum, pulpas piscis fricti, urticas marinas, pulpas ostreorum, caseos recentes alternis compones, nucleos & piper integrum asperges, ius tale profundes super piper Ligusticum, apij semen & silphium coquito. At ubi decocta fuerit, lac coles, cui cruda oua commisces, ut in unum corpus redigatur, & super illa omnia perfundes quum cocta fuerint echinos recentiores, piper asperges & inferes.

Alia patina Apitiana.

Patinam Apitianam sic facies: Accipe frusta suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas uel pectora turdorum cocta, & quaecunque optima fuerint, quae omnia concides diligenter praeter ficedulas, oua uero cruda cum oleo dissolues, piper Ligusticum teres, liquamen & uinum passum suffundes, & in cacabum, ut cal fiat, mittes, & amylo obligabis. Antea tamen pulpas concisas uniuerfas illuc mittes, & sic bulliant. At ubi coctum fuerit, leuabis cum iure suo, et in patella alternis detrullare conuenit cum piperis granis integris & nucleis pincis, ita ut per singula coria substernas diploidem in laganium similiter, quotquot lagana posueris, tot etiam

Detrullare, id est, diffundere.

trullas impleto, de super adijcies uinum, laganum uerò fistula percuties & superimpones, piper asperges, antè tamen illas pulpas ouis confractis obligabis, atq; ita in cacabum mittes. Tum impensam patellam æneam qualem debes habere infra ostendatur patina quotidiana.

Accipies frusta suminis cocta, pulpas piscium coctas, ac pariter omnia condies diligenter. Accipies patellam æneam, oua confringes in cacabum, & dissolues, & conijcies in mortarium piper Ligusticum, origanumq; fricabis, & suffundes liquamen, uinum, passum, & oleum modicum, exinanies in cacabum, facies ut ferueat: Quum feruerit, obligabis pulpas, & in ius mittes, diploides substerne, patinam æneam & trullam plenam pulpæ, oleum disperges, & laganum pones similiter. Et quotquot lagana posueris tot trullas impensæ adijcies: unum uerò laganum fistula percuties à superficie uersas in discum, in superficiem præterea pones, piper asperges, & infers.

Patina uersatilis.

Patina uersatilis uice dulci, Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas torrefacio, terito cum melle, pipere, liquamine, lacte ouis, modico melle & oleo. Patellam thio-taricam ex quocunq; salso uolueris coquito, exossabis de oleo, & cerebella cocta, pulpasq; piscium, iecuscula pullo rum, caseum mollem ex caldatum. Hæc omnia calfacies in patella, teres piper Ligusticum, origanum, rutæ baccam, uinum, mulsam, & oleum, patella ad lentum ignem coquatur, ouis crudis obligabis, adornabis, cum unum minutum asperges & infers.

Patella arida.

Patellam siccam hysitia^r tursione eneruabis, concides minutatim

minutatim, ac teres piper Ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentam siccam, ipsum tursionem, hysitia deformabis, uinum, liquamen, & oleum coques, coctum in patellam collocabis. Ius in ea facies, piper Ligusticum, satureiam, cepam, uinum acctum, & oleum transfers in patellam, coques, amylo obligabis, thymum & piper minutum asperges, & de quacunque libra, si uolueris, facies, ut demonstratum est supra.

Patina de apuis.

Patinam de apua sic facies: Apua fricta lauabis, oua confringes, & cum aqua commiscebis, adijcies liquamen, uinum & oleum, effice ut ferueant, & quum seruerint mites apua, quum duxerit subtiliter uersabis, & in calore ænogarum simplex perfundes, piper asperges & inferes.

Patina ex cerebellis.

Patina ex *laridis & cerebellis sic fit: Oua dura frigit, cerebella elixato, & eneruato, *cirenia pullorum coques, hæc omnia præter piscem diuides, in patinam compones præmixta, salsum, coctum, in medio pones, piper Ligusticum teres, & ut dulcescat suffundes, piperatum in patinam mites, & facito ut ferueant, quum serbuerint ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.

Patina ex piscibus mullis, aut uicem eorum gerentibus.

Patina mullorum loco: Salsos pisces rades, in patina nuda compones, et adijcies olei quantum satis uidebitur, facies ut ferueat: quum serbuerit, mulsum mites aut passum, piper asperges, & inferes.

Patina ex piscibus quibuslibet.

c 3

Patina

Patinam piscium sic facies: Salsos pisces cuiuscunque generis duratos friges, in patina compones, & adijcies olei quod satis est, salsum coctum medio interpones, **mullum* cies ut ferucat, quum ferbuerit, immittes **mullum* & ius agitabis.

Alia piscium patina.

Patinam aliam piscium sic facies: Pisces quoslibet rades & duratos mittes, cepas siccas Ascalonias uel alterius generis concides in patinam, & pisces supercompones, adijcies & liquamen & oleum ubi fuerit coctum, salsum coctum in medio pones, addendum acetum, asperges & coronam bubulam.

Patina Lucretiana.

Patellam Lucretianā sic facies: Cepas Pallacanas purgabis, uiridia earum in patinam proijcies, liquaninis modicum, oleum item & aquam conijcies dum coquitur, salsum crudum in medium pones. At ubi cū salso cocta prope fuerit, adiecto mellis cochleari, asperges aceti & de fruti pusillum, ac gustabis, si fatuum exuerit, liquamen adijcies: si salsum, mellis modicum, & coronam bubulam asperges ut bulliat.

Patina Zomore.

Patinam Zomore sic facies: Canonas crudos & quoslibet pisces in patinam compones, adijcies oleum, liquamen, uinum coctum, porri fasciculum & coriandri, dum coquitur, teres piper Ligusticum, origani fasciculum, seorsim fricabis, suffundes ius ipsum, oua cruda solues, tempera, exinanes in patinam, obligabis, piper asperges & inferes.

Patina ex soleis.

**duratas* Patina solearum ita fiet: Soleas battues & **curatas* compo

compones in patinam, adijcies oleum, liquamen, & uinū dum coquitur, teres piper Ligusticum, origanum, fricabis, ius suffundes, oua cruda, ut in unum redigatur corpus, super soleas refundes, lento igni coques, quum duxerit, piper asperges & inferes.

Patina ex piscibus.

Patina de piscibus fiet, si accipias piperis uncia unā, careni heminam unā, conditi heminam, olei uncias duas.

Alia de piscibus patina.

Ad patinam de piscibus accipe, uinū passum, piper Ligusticum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & olcum, nec feres in patellam, quum cocta fuerit, conijcies in hāc pisciculos coctos, amylo obligabis & inferes.

Alia patina de piscibus.

Patinam de piscibus aliter sic facies: Denticem duratam, & mugilem accipies, pisces curatos subassabis, mox eosdem in pulpas discerpas, deinde ostrea curabis, adijcies in mortario piperis scrupulos sex, superfundes liquamen & fricabis. Inde adijcies liquaminis cyathum unum, uini cyathum unum, mittes in cacabum olei quoque uncias treis pariter & ostreas. cœnogarum seruefacies, quum serbuerit, patinam perunges, atque in pulpam prædictam mittes, & in condituram de ostreis, facies ut ferueat: quum serbuerit, franges oua quadraginta, super ostrea fundes, quum strinxerint, piper asperges & inferes.

Patina de lupo.

Patinam de pisce lupo sic facies: Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, & olei aliquot guttas.

Patina de sorbis.

c 4

Patina

Patina de sorbis calida & humida : Accipies sorba,
& repurges, in mortario fricabis, per colum traicies &
colabis, cerebella enervabis quatuor cocta, mittes in mor-
tarium piperis scrupulos octo, suffundes liquamen, fri-
cabis, adicies sorba, quæ inuicem contemperentur, fran-
ges insuper oua octo, adicies cyathum liquaminis unum,
patinam mundam perunges, & in thermospodio, id est,
cinere feruido pones, & sic eam impensam mittes, ut sub-
tus ac supra thermospodium teneat. Vbi cocta fuerit, pi-
peris triti modicum asperges, & inferes.

Patina de pomis persicis.

* piscibus Ad patinam de * persicis : Persica duriora purgabis,
Possunt ita & frustatimq; concides, elixa in patinā compones, olei mo-
perfici pisces dicum superinstillabis, & cum cuminato inferes.
& mala persica condiri.

Patina de piris.

Patinam de piris sic facies : Pira elixa & purgata in
medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine,
olei modico, & ouis myxis, patinam facies, piper asper-
ges, & inferes.

Patina ex urtica.

Patinam urticarum calidam & frigidam sic facies :
Urticam accipies, laua & cola per colum, siccabis in ta-
bula, inde eam concides, piperis scrupulos decem teres,
liquamen supersundes, fricabis, postea adicies liquami-
nis cyathos duos, olei uncias sex. Ferueat cacabus, quum
ferbuerit, coctum tolles, ut refrigescat. Post hæc patinam
mundam perunges, franges oita octo & agitabis, per-
fundes, subtus supraq; cinerem calidum habeat coctum,
piper minutum asperges & inferes.

Patina coroniorum.

Patinam de Cydonijs sic facies : Mala cydonia cum
porris,

porris, melle, liquamine, & oleo * defricato coquescet, * defruto. Sub-
inferes uel elixata ex melle. inde hæc duo
confunduntur.

DE MINVTALIBVS,

hoc est, edulij ex rebus minutatim

& tessellatim concisis.

CAP. III.

Minutal Marinum sic facies: Pisces in cacabū conij-
cies, pariter & liquamen, oleum item & uinum,
& cocturam, porrosq; capitatos, cum coriandro mi-
nutatim concides, hysitiola de piscibus minuta facies, &
pulpas piscis decocti cum capparibus, urticas marinas
bene lotas, omnia hæc post decoctionem mittes, teres
piper Ligusticum, origanumq; fricabis, suffundes li-
quamen, ius suum sibi exinanes in cacabum: quum ser-
buerit, tractam confringes, obligabis, agitabis, piper
asperges & inferes.

Minutal tarentinum.

Minutal tarentinum sic fit: Concides in cacabum al-
bumen de porris minutatim, adjicies oleum, liquamen,
cocturam, hysitiola uel deminuta, atque ita tempera-
bis, ut tenerum sit hysitium Tarentinum. Cuius inter hy-
sitia confectionem inuenies. Ius etiam tale conficies: Pi-
per Ligusticum origanumq; fricabis, liquamen suffun-
des, ius sui ipsius uino & passo temperabis, mittes in ca-
cabum: quum serbuerit, tractam confringes, obligabis,
piper asperges & inferes.

Minutal apitianum.

Minutal Apitianum ita fit: Oleum, liquamen, uinum,
porrum capitatum, menta, pisciculi, hysitiola minuta, te-
sticuli caponum, glandulæ porcellinæ, in se omnia deco-
quantur, teres insuper piper Ligusticum, coriandrum ui-
ride, uel

ride, uel semen, suffundes liquamen, adijcies mellis modicum, & ius suum ipsius uino & melle temperabis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, tractam confringes, obligabis, agitabis, piper asperges & inferes.

Minutal Matianum.

Minutal Matianum sic facies: Adijcies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, hysitia minuta, spatulam porcinam coctam, tessellatim concides cum sua tergilla, facies ut simul coquantur media coctura, mala Matiana purgata intrinsecus tessellatim concisa immittes, dum coquitur. Teres piper, cuminum, coriandrum uiride, uel semen, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modicè, & ius ipsius aceto modico temperabis: quum ferbuerit, tractam confringes, & eadem obligabis, piper asperges & inferes.

Minutal dulce.

Minutal dulce ex Citrijs ita fiet: Conijcies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum concides & coriandrum minutatim, spatulamq; porcinam coctam, hysitiola minuta dum coquitur. Teres piper, cuminum, coriandrum uiride siue semen, rutam uiridem, laserisq; radicem, suffundes acetum & defrutum, ius suo cum aceto temperabis ut ferueat. Quum ferbuerit, citrum purgatum introferas tessellatim concisum, & elixatum in cacabum mittes, tractam confringes, & eadem obligabis, piper asperges, & inferes.

Minutal ex præcoci.

Minutal ex præcoci: Adijcies in cacabo oleum, liquamen & uinum, concides cepam Ascaloniā aridā, spatulam porcinam, coctam tessellatim concides. His omnibus coctis, teres

Etis, teres piper, cuminum, mentam siccam, & anethum. Suffundes mel, liquamen, passum & acetum modicè. Ius de suo temperabis præcoci, enucleata mittes, facies ut frueant donec percoquantur, tracta confringes, & ex eadem obligabis, piper asperges & inferes.

Minutal leporinum.

Quemadmodum minutal ex iocinoribus & pulmonibus leporis facies, inter lepores inuenies: Adjicies in cacabum liquamen, uinum, oleum, cocturam, porrum, & coriandrum concisum. Hysitia minuta, spatulam porcina coctam, tessellatim concisam, & c. in eundem cacabum mittes, dum coquitur, teres piper Ligusticum & origanum. Ius de suo uino & passo temperabis, facies ut frueat: quum serbuerit, tractam confringes, & ex eadem obligabis, piper asperges & inferes.

Minutal rosatum.

Minutal ex rosis eodem utiq; iure supra iam præscripto conficies, sed passi amplius adjicies.

DE PTISANA, SIVE

cremore.

CAP. IIII.

PTisanam sic facies: Ptisanam fricabis pridie infusam lauando, pones supra ignem calidum, quum serbuerit immittes olei quantum satis, & anethi exiguum fasciculum, cepam siccam, satureiam, & * coledium, ubi coquantur * colæsum propter succum mittes coriandrum uiride & salerni simul tritum, & effice ut frueat. Quum bene serbuerit, tolles fasciculum, & transferes in alterum cacabum ptisanam, ne fundum attingat, & combustionem sentiat, ligabis, & colabis in cacabo, supra acronem colæsum teres piper Ligusticum, pulegij aridi modicum, cuminum

cuminum, & silphium frictum: quæ ut bene tegantur, superfundes acetum ac defrutum, liquamen refundes in cacabum, cæterum colæsum acronem oportet super ignem lentum feruefacere, ptisanam barricam infundere, cicer, lenticulam, pisa defriges, & cum leguminibus ptisanam elixabis, ubi probè bullierit, olei quod satis est adijcies, & super uiridia concides porrum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, maluam, coliculum, molle & uiride cōminutim concisa in cacabum mitteres, coliculos elixabis, & teres fœniculi semen, origanum, silphium, et Ligusticum: postquàm triueris, liquamine temperabis, atque super legumina refundes & agites, coliculorumq; minutias insuper concides.

DE GVSTIS.

CAP. V.

GVstum uersatile sic facies: Albas betas minutas, porros requietos, apium, bulbos & cochleas elixabis, zingiber, pullorum axillas, hysitia coquas, iure cuius perunges patinam, & folia maluarum substernes, & olera præmixta compones, & sicut saxa permiscebis, bulbos inuersos, damascena, cochleas, hysitia, lucanicas breues concides, liquamine, oleo, uino, & aceto excipies cuncta ut ferueant. Quum ferbuerint, teres piper Ligusticum, zingiber, & pyrethrum modicum, fricabis, suffundes, & bullire sinas. Patina oua complura confringes, & ius mortarij reliquum commoueto, patinam commiscebis & obligabis. Dum ducis, ænogarum ad eam sic facies: Teres piper Ligusticum, & fricabis, suffundes liquamen, & uino passo temperabis, in cacabulum mitteres olci modicum, facies ut ferueat: ubi ferbuerit, amylo obligabis, patinam in lance uersabis, folia maluarum ammiscabis, antequam tollas

tollas œnogaro perfundes, piper insuper asperges & inferes.

Gustum de oleribus.

Ad gustum de oleribus cōdies bulbos, liquamine, olco, & uino: quum cocti fuerint, iecinora porcelli, & gallinarum, & ungellas, & * axillas diuisas pariter cum bulbis ferueant. Vbi ferbuerint, teres piper Ligusticum, suffundes liquamen, uinum, & passum ut dulcescat. Ius suum sibi superfundes, reuocabis in bulbos: quum ferbuerint, ad momentum amylo obligabis.

Gustum de cucurbitis.

Gustum de cucurbitis farfilibus ita præparabis: Cucurbitas à lateribus subtiliter ad modum tessellæ oblongioris decides & excuabis, & in frigidā demittes, impēsā ad hanc sic efficies: Teres piper Ligusticū & origanum, liquamen suffundes, cerebella cocta læuigabis, oua cruda dissolues, & pariter mittes, ut unum corpus constituatur, liquamen temperabis, & cucurbitulas iam præfatas non plenè coctas: atq; inde impensam implebis, surculas de tessella sua recludes, & coctas eximes & friges. Oenogaron huc congruum sic facies: Teres piper Ligusticum, suffundes uinum & liquamen, passo, ut dulcescat, temperabis, olei modicum mittes in cacabum, & sic effice ut ferueat: quum ferbuerit, amylo obligabis, & cucurbitas frictas œnogaro perfundes, piperq; asperges ac inferes.

Gustum de præcocibus.

Gustum de præcoquis sic facies: Duracina primotica pusilla præcoquia purgabis, enucleabis, in frigidam mittes, in patina compones, teres piper, mentam siccam, suffundes liquamen adijcies mel, passum, uinum, & acetum,
resun

refundes in patina super præcoquia, olei modicum mit-
tes, & lento simul igne ferueant, amylo obligabis, piper
asperges & inferes.

C. APITII LIBRI IIII. EINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

disciplina liber Quintus, qui Os-
prion inscribitur.

DE PVLTIBVS.

CAP. I.



*lyatæ

VLTE Siulianæ sic coquatur: Alicam
repurgatam infundes, coques, utq; fer-
ueat, efficies: quum ferbuerit, oleum in-
fundes. Vbi spissitudinem contraxerit,
diligenter ligabis. Adijcies his cerebella
duo cocta, & selibram pulpæ, quasi ad hysitia* solutæ
cum cerebellis teres, & in cacabum mittes. Teres piper
Ligusticum & fœniculi semen, suffundes liquamen, & ui-
ni parum mittes in cacabum supra cerebella, & pulpam.
Vbi satis fuerit, cum iure misceto. Ex hoc alicam paula-
tim condies atq; ad trullam cum alijs permiscebis, tanti-
sp̃er dum quasi succus uideatur.

Pultes Oenogari.

*copadias

Pultes cum iure œnogari cocti sic fient: Pultes œno-
gari bene cocti condies, quo iure* cupedias, mulam, siue
alicam coctam condies, & cum* copadijs porcinis capo-
nis œno cocti iure conditis.

Pultrcula Tractogala.

Pultes Tractogalæ sic fiunt: Lactis sextariū, & aquæ
modicum

modicum fundes in cacabum nouū, ut lento igne ferueat, teres sorbiculos tractæ, siccabis & cōfringes, & * in co- * partibus in
loesum mittes ne futura quædam miscēdos agitabis: quū lœsum mittes:
fuerit cocta, ut & super ignem mittas, melle ex musteis cū ne uatura, &c.
lacte similiter facies, salis & olei minus addes.

Alia pulicula.

Aliter sic pultes facies: Alicam purgatam fundes, co-
ques, dum ferbuerit oleum addes. Quum ad spissitudinem
peruenerit, cerebella duo adijcies cocta, & selibram pul-
pæ quasi ad esitia lyatæ cum cerebellis teres, & in caca-
bum mittes, teres insuper & piper Ligusticum & fœni-
culi semen, suffundes liquamen & meri modicum, ac mit-
tes in cacabum, supra cerebella & pulpam, ubi satis fue-
rit cum iure permiscebis. Ex quo sanè paulatim alicam
condies, sic ut ius quasi succus uideatur.

DE LENTICVLA ET
castaneis.

CAP. II.

Lenticulam ex spondylis siue fondylis hoc modo fa-
cies: Lenticulam] conijcies in cacabum mundum, mit-
tes in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, men-
tam, rutam, & pulegium, fricabis, suffundes acetum, adij-
cies mel atq; liquamen, & defrutum aceto temperabis,
exinanies denuo in cacabum, spondylos clixatos teres,
ac feruere sinas. Quum bene ferbuerint, obligabis, addes
inuolutari oleum cum uiridi lenticula.

De castaneis.

Accipies cacabum nouum, & in hoc castaneas di-
ligenter purgatas conijcies, addes aquam & nitri mo-
dicum, facies ut coquantur. Dum coquitur, in mortario
piper, cuminum, semen coriandri, ruta, laseris radicem,
mentam,

mentam, pulegiumq; fricabis, suffundes acetum, mel, & liquamen aceto temperabis, & super castaneas coctas refundes, oleum adijcies, feruere permittes: quum ferbuerit in mortario teres. Gustabis, si quid deest, quum inuolutare miscris, unà cum oleo uiridi addes.

Aliter: Lenticulam coques, quum despumaueris, porrum & uiride coriandrum superinijcies: coriandri semē, pulegium, laseris radicem, semen mentae & rutae suffundes, acetum adijcies, quod melle, liquamine, & defruto temperabis, addes oleum, agitabis, si quid opus fuerit, addes, & amylo obligabis. Oleum insuper recens ac uiride mittes, piper asperges & inferes.

DE PISIS.

CAP. III.

Pisum coques, quum despumauerit, porrum, coriandrum, & cuminum superinijcies, teres piper Ligusticum, careum, anethum. & ocymum uiride suffundes, uino & liquamine temperabis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, agitabis: si quid defuerit, addes & inferes.

Alia pisorum præparatio.

Pisa farsilia coques cum oleo & abdomine adiecto, mitte in cacabum liquamen & porrum capitatum, coriandrum uiride ad coquendum impones. Esitia minuta facies quadrata, & coques simul turdos uel aucellas, uel de pullo conciso, & cerebella propemodum cocta. Cum iusculo lucanicas & petasone elixabis. Porros ex aqua coques, nucleorum heminam friges, piper Ligusticum, origanum & zingiber conteres, ius abdominis fundes, deinde nucleos asperges, & supra pisa tantum mittes ut contegas fundum angularis, & sic ubi supra petasone
 nis pul

Esitia prius
 Hyfina Græce
 uocauit.

nis pulpas, porros, lucanicasq; concisas composueris, iterum pisa supermittes, alternis item aptabis obsonia quousque impleatur angularis. Omnium nouissimè pisa adijcies, ut in se omnia complectatur et contineat intus, coques in furno uel lento igni impones, ut ducat ad se deorsum, oua dura facies, uitella eijcies, & in mortarium mittes cum pipere albo, melle, uino candido, & liquamine modico teres, & uasi, ut ferueat, indes: quum ferbuerit, pisa in lancem mittes, atque hoc iure profundes. Hoc uerò ius Candidum appellatur.

Pisum Indicum.

Pisum coques, quum despumatum fuerit, porrum, & coriandrum concides, & indes in cacabum ut ferueat, & accipies sepias minutas, cuiusmodi sunt impurgatas, cum atramento suo, ut simul coquantur, adijcies oleum, liquamen, & uinum, fasciculum porri & coriandri, facies ut coquatur. Vbi coctum fuerit, teres piper Ligusticum, origanum, casei modicum, suffundes ius suum, uinoq; & passo temperabis, sepias comminutim concides, & in pisum mittes, piper asperges, pisum coques, & agitabis, nutesque in frigidam: quum refrigerauerit agitabis. Concides insuper cepam minutatim, & albumen oui oleo & sale condies, aceti modicum adijcies, uitellum oui in boletum colabis, & oleum insuper recens fundes aut uiride, ac inferes.

Pisum uitellinum.

Pisum uitellinum siue fabam sic instrues: Pisum coques, leuigabis, piper Ligusticum ac zingiber teres, & super condimenta mittes uitella ouorum ad duritiam usque decocta, mellis teres uncias tres, liquamen item, uinumq; & acetum: omnia hæc mittes in cacabum, & condimenta

d

dimenta

dimenta contrita oleo adiecto pones ut ferueant, condies pisum, laeuigabis, si asperum fuerit mel addes, & inferes.

Aliter: Pisum siue fabam ubi despumaueris, teres liquamen, mel, carenum, cuminum, rutam, apij semen, oleum, & uinum misceas cum pipere trito, & cum hysitij inferes.

Aliter: Pisum siue fabam despumatum subtrito lasere Parthico, liquamine & careno condies, oleum modicè superfundes & inferes.

Pisum adulterum uersatile.

Pisum adulterum uersatile hoc modo paratur: Pisum coques & cerebella, uel aucellas, uel turdos à pectore exossatos, lucanicas, iecinora, & * zizeria pullorum in cacabum mittes, liquamen, oleum, fasciculum porri capitati, coriandrum uiride concides, & cum cerebellis coques, teres piper Ligusticum, & liquamen.

Pisum Vitellianum.

Pisum siue fabam Vitellianam sic pares: Pisum siue fabam coques, spuma omni detracta, porrum, coriandrum, & flores maluarum addes: dum coquitur, teres piper Ligusticum, origanum, & foeniculi semen: suffundes liquamen & uinum in cacabum, adijcies oleum, fac ferueat: ubi ferbuerit, agitabis, oleum insuper uiride addes & inferes.

DE CONCICLIS.

CAP. IIII.

Conciclum cum faba coques, teres piper Ligusticum, cuminum, coriandrum uiride, suffundes liquamen uino, & liquamen in eo temperabis, mittes in cacabum, addes oleum, lento igne ferueat, & inferes.

Concicla Apitiana.

Ad

Ad conciclā Apitianā accipies cumānam munda, ubi coques pisum, cui indes lucanicas concisas, hyssiciola porcina, pulpas, & petasem. Teres piper Ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum viride, suffundes liquamen, uino liquamine que temperabis, mittes in cumānam, cui adijcies oleum, perunges undique etiam si bibendum, oleum igni lento coques, ita ut ferueat, & inferes.

Concicla Pisorum.

Concicla de Piso simplici sic fit: Pisum coques, quum despumata fuerit, porri & coriandri fasciculum indes. Dum coquitur, teres piper Ligusticum & origanum, fasciculum seorsim fricabis, suffundes, liquamine temperabis, indes, superadijcies oleum, & lento igni ferueat, & inferes.

Concicla Commodiana.

Conciclā Commodianā sic facies: Pisum coques, dum despumauerit, teres piper Ligusticum, anethum, cepam siccam, suffundes liquamen, uino & liquamine temperabis, mittes in cacabum ut combibat, deinde oua quatuor solues, in sextarium pisorum mittes, in cumāna ad ignem pones, ut ducat, & inferes.

Aliter: Conciclā sic facies: Pullum minutatim concides, liquamine, oleo, & uino ammixto ferueat, concides cepam, coriandrum minutim, & cerebella enervata mittes in eundem pullum. Quum coctus fuerit, leuabis, exossabis, concides minutim cepam & coriandrum, colabis ibi pisum coctum, non conditam accipies conciclā, proq; modo uariē compones, deinde teres piper & cuminum, confundes ius de suo sibi. Item in mortario oua duo dissolues, temperabis, ius suum suffundes piso integro
d 2 elixato

elixato, uel nucleis adornato, & igne lento feruere fines
ac inferes.

Alia Concicla.

Alias sic preparantur: Conciclidatus pullus, uel porcellus exossatus accipiat, pullum à pectore & femoribus eius iunges in porrectum, surculo alligabis, & impensam.

Concicla farfiliis.

Conciclum farfilem hoc modo parabis: Alternabis pisum, lotum, cerebella, lucanicas, & c. teres piper Ligusticum, origanum, & zingiber, liquamen suffundes, passo et uino temperabis, facies ut ferucat: & quum ferbuerit, mites modicè, & ipsum condies, alternisq; in pullo compones, omento tegas, & in operculo deponas, atque in furnum mittas, ut paulatim coquantur, & inferes.

DE PTISANA ET ALICA. CAP. V.

PTisanam & alicam, uel succum ptisanæ sic facies: Ptisana uel alicam lauando fricabis, pridie infusam, impones super ignem: uel dum bullierit, indes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, saturciam, & * colosium, ut ibi coquatur, propter succum indes & coriandrum uiride, & salem simul tritum, & facies ut ferueat. Quum bene ferbuerit, tolles fasciculum, & ptisanam sic in alterum cacabum transferes ne fundum contingat ad euitandam combusturam, ligabis probè, & colabis in cacabo super acronem colonium, teres piper Ligusticum, pulegij aridi modicam, cuminum, silphium frictum ut bene tegatur, suffundes mel, acetum, defrutum, liquamen, refundes in cacabum, sed colosium acronem facies ut ferueat super ignem lentum.

Alia

DE RE CVLINARIA.

53

Alia Ptisanæ præparatio.

Aliter hoc modo paratur Ptisana: Infundes cicer, lentisculam, ac pisum, defricabis ptisanam, & cum leguminibus elixabis. Vbi bene bullierit, olci quantum satis uidebitur indes, & uiridia insuper concides porrum, coriandrum, anethum, sceniculum molle. Hæc cuncta uiridia concisa in cacabo cum coliculis elixato, & sceniculi semen satis, origanum item ac silphium, piperq; Ligusticum conterito. Postquam triueris, liquamine temperato, & super legumina refundito, agitato, & coliculorum * minutias * minutas superconcidito.

DE FABATIIS VIRIDIBVS,

ET BAIANIS.

CAP. VI.

FAbatiæ uirides ex liquamine, oleo, coriandro uiridi, cum mino, & porro conciso coctæ inferuntur.

Aliæ fabatiæ.

Fabatiæ aliter sic fiunt: Fabatiæ frictæ ex liquamine solo inferuntur.

Fabatiæ aliæ.

Aliter hoc modo fiunt: Fabatiæ ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cymino, atque ex aceto inferuntur.

Baianarum apparatus.

Baianas elixas minutatim concides, cumq; ruta, apio uiridi, porro, oleo, liquamine, & careno uel passo modico infres.

DE FOENO GRAECO, PHA=

seolis, & Ciccribus.

CAP. VII.

FOE num Græcum ex liquamine, oleo, & uino: Phaseoli item ac Ciceres inferuntur.

Phaseolorum apparatus.

d 3

Phaseoli

34 CAELII APITII LIB. VI.

Phaseoli uirides & cicer ex sale, cumino, oleo, & mero modico inferuntur.

Alius phaseolorum apparatus.

Phaseoli aliter sic apparantur: Phaseolos siue cicer friti ex ænogaro ac pipere gustantur, & elixatim sumpto semine cum ouis, in patella cum fœniculo uiridi, pipere, liquamine, & careno modico pro salso inferuntur, uel simpliciter ut solet.

C. APITII LIBRI V. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

disciplina Liber Sextus, qui Trophetes
inscribitur.

DE STRUTHIONIS

APPARATV.

CAP. I.



IN Struthione elixo usurpant, piper, mentam, cuminum, porrum, apij semen, dasctylos, uel cariotas, mel, acetum, passum, liquamen, & olei modicum. Quæ in caca bo bulliunt, amylo obligant, atq; ita parates struthionis in lance perfundunt, ac piper desuper aspergunt. Si autem condituram coquere uolueris, alicam addes.

Alia Struthionis præparatio.

Aliter sic præparatur: Struthione elixo, piper Ligusticum, thymum aut saturciam, mel, sinapi, acetum, liquamen, & oleum addes.

DE

DE PRAEPARATIONIBVS

Gruis, & Anatis.

CAP. II.

GRuem uel Anatem lauabis, uel alioquin ornabis, & Gollæ includes, adijcies aquam, salem, & anethum, dimidia coctura decoques dum obduretur, leuabis, & iterum in cacabum mittes cum oleo, liquamine, fasciculo origani, & coriandri, prope cocturam defruti modicum addes, ut coloret. Teres piper Ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, carenum, & mel diffundes, ius suum aceto temperabis, in cacabum rursus ut calfiat, exinanies, amylo obligabis, lanci impones, & ius perfundes.

Alia Gruis, Anatis, uel pulli præparatio.

In Grue, Anate, uel in pullo adhibe piper, cepam siccam, Ligusticum, cuminum, apij semen, pruna uel damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, & oleum, & coques gruem: quum coquis, caput eius aquam non tangat, sed foris existat. Quum cocta fuerit, sauo calido inuolues gruem, & caput eius cum neruis detrahe, sequetur ut pulpæ uel ossa remaneant, cum neruis enim manducari non potest.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

Gruem uel Anatem excipies, lauabis, ornabis, & in olla cum aqua, sale, & anetho dimidia coctura elixabis. Rapas quoque ut expromi possint leuabis de olla, & iterum lauabis, & in cacabum mittes anatem cum oleo, liquamine, & in fasciculo porri & coriandri, rapam lotam & minutatim concisam desuper mittes, facies ut coquatur modica coctura, indes defrutum, ut coloret, ius tale parabis: Piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, suffundes acetum, & ius suum exinanies super ana-

d 4 tem

tem, ut ferueat: quum ferbuerit, amylo obligabis, rapas sue peradijcies, piper asperges, & appones.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

In Gruem uel Anatem elixam Ligusticum piper, cumminum, coriandrum siccum, mentam, origanum mittes, nucleos item & careotam, liquamen, oleum, mel, sinapi, & uinum.

Aliter: Gruem uel Anatem assabis, de hoc iure persundes, teres piper Ligusticum, origanum, liquamen, mel, acetum & olei modicum, ferueat bene, indes amyllum, & supra ius rotulas cucurbitæ elixæ uel colocasiæ ut bulliant, si sunt & unguellæ, coques & iecinora pullorum in uolutari, piper minutim asperges, & inferes.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

In Grue uel Anate elixa, piper Ligusticum, apij semen, eruca, uel coriandrum, menta, careota, mel, acetum, liquamen, defrutum, & sinapi idem facient, si in cacabo ita assabis.

DE PRAEPARATIONIBVS PER-
dicis, Attagenæ, Turturis, Palumbi, &
uariarum auium. CAP. III.

IN Perdice, Attagena, & Turture elixis addes piper Ligusticum, apij semen, mentam, myrthum, & baccas uel uuam passam, uel uinum, acetum, liquamen, & oleum, uteris frigido, perdicem ibi cum pluma sua elixabis, & madefactam deplumabis, depilabis ue coctura: occisa perdix potest ex iure coqui ne indurescat, si diutius ferbuerit. Elixacoqui debet in perdice, attagena, & turture piper Ligusticum, menta, rutæ semen, liquamen, merum, & oleum, calfacies. In palumbis, columbis, auibus, in altili & in phœnicoptero, assis, addes piper Ligusticum

gusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, oui uitellū,
careotam, mel, acetum, liquamen, oleum, & uinum.

Aliter: Elixis adde piper, careum, apij semen, petroselinum, condimentum, mortaria, careotam, mel, acetum, uinū, oleum, & sinapi.

Aliter: Piper Ligusticum, petroselinum, apij semen, rutam, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, et olei modicum.

Alia dictarum auium præparatio.

Alias: Piper Ligusticum, laserem, uinum, suffundes liquamine, uino & liquamine temperabis, & fundes super columbum uel palumbum piper asperum, & inferes.

Ius diuersarum auium.

Ius in diuersis auibus sic facies: Piper, cuminum frictum, *Ligusticum, mentam, uuam passam enucleatam, aut damascena, mel modicum, uino myrtoq; temperabis, acetum, to liquamē, & oleo calfacies, exagitabis apio et satureia.

*Ligusticū, pluri subide ce gentilitium additur, sæpe etiam per se simplex, quod uulgo dicunt Leuisticū.

Aliud ius auium.

Ius in auibus aliter sic fit: Piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, anethi florem uino suffundes, adijcias ponticam, uel amygdala tosta, uel modicum liquamen, uino, aceto, & liquamine temperabis. Oleum in pulcrum superius mittes, calfacies, agitabis ius apio uiridi, & nepeta* in caraxas, & perfundes ius candidū in auem elixam, piper Ligusticum, cuminum, apij semen, ponticā, uel amygdalam tostam, uel nuces depilatas, uel modicum liquamen, acetum, & oleum.

Ius uiride auibus accommodum.

Ius uiride in auibus sic fit: Piper, careum, spica Indica, cuminum, foliam, condimenta uirida, omne genus dactylorum, mel, acetum, uinum, modicum liquamen, & oleum

d s oleum

oleum adduntur.

Ius album.

Ius candidū in ansere elixo recipit piper, careum, cumi-
num, apij semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos
tostos, mel, acetum, liquamen, & oleum.

DE AVIBVS HIRCOSIS.

CAP. IIII.

AD aues hircosas omnis generis sumes piper Ligusti-
cum, thymum, mentam aridā, caluam, careotam, mel,
acetum, uinum, liquamen, oleum, defrutum, sinapi. Auem
sapidiorē & altiorē facies, & eidem pinguedinem ser-
uabis, si eam farinam oleo subactam contextam in fur-
num miseris.

Aliud contra uirosum odorem.

Si auis hircosa, in uentrem eius fractas oliuas nouas in-
dito, & consutam elixabis, deinde coctas oliuas eximes.

DE PHOENICOPTERI

præparatione.

CAP. V.

PHœnicopterum auem elixabis, lauabis, exornabis, et
includes in cacabum, adijcies aquam, salem, anethū,
& aceti modicum dimidia coctura, alligabis fasciculum
porri & coriandri: quum decoquitur, prope cocturā de-
frutū indes, & colorabis. Adijcies in mortarium piper, cu-
minum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, frica-
bis, suffundes acetū, adijcies careotam, iure suo ipsius per-
fundes & inferes. Idem facies & in Psitaco.

Alia præparatio Phœnicopteri.

Aliter sic præparatur phœnicopterus: Auem assabis,
teres piper Ligusticum, apij semen, sesamum, defrutum,
petroselinum, mentam, cepam siccam, & careotam: melle,
uino,

uino, liquamine, aceto, olco, & defruto temperabis.

Aues breuiter omnes ne liquefiant, cum plumis elixate omnibus melius sapiunt & faciunt, prius tamen exententur per guttur. Vel in^{*} abias sublatum anserem elixum calidum è iure frigido Apitiano, teres piper Ligusticum, coriandrum, mentam, & rutam, refundes liquamen & oleum, moderatè temperabis.

Aliter: Anserem elixum feruentem sauno mundo exiccabis, ius perfundes & inferes.

DE APPARATV PULLI.

CAP. VI.

IN Pullo elixo, ius crudum conijcies in mortarium, addes anethi semen, mentam siccam, & laseris radicem, suffundes acetum, adijcies careotam, refundes liquamen, sinapis modicum adde, & cum oleo & defruto temperabis, et sic mittes.

Præparatio pulli anethati.

Pullum anethatum sic facies: Mellis modico liquamen temperabis, pullum coctū lauabis, & caraxas sauno mundo siccabis, & ius scissuris infundes, ut^{*} conuinet: & ubi conuinerit, assabis, & suo sibi iure pennis^{*} tongis, piper aspersum inferes.

Apparatus pulli Parthici.

Pullum Parthicum hoc modo parabis: Pullum aperies à naui, & in quadrato ornabis, teres piper Ligusticum, casei modicum, suffundes liquamen, uino temperabis, composes pullum in cumana, & super hunc condituram facies, laserem & uinum^{*} interius dissolues, & in pullū mit^{*} interidas. tes, simulq; decoques, & piper aspersum inferes.

Apparatus pulli Oxyzomi.

Pullum Oxyzomum sic facies: Accipe olei acetabulum

lum maiorem, satis modicè, liquaminis acetabulum minorem, aceti acetabulum perquam minimum, piperis scrupulos sex, petroselinum, & porri fasciculum.

Apparatus pulli Numidi.

Pullum Numidum sic præpara: Pullum curato, elixato, lauato, laserato piper condito atq; assato. Teres piper, cunum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, careotam, & nucleos suffundes, acetum, mel, liquamen, & oleum temperabis. Quum ferbuerit, amylo obligabis, pullum perfundes, piper asperges & inferes.

Apparatus pulli Laserati.

Pullum Laseratum sic facies: Pullum asperges anabi, lauabis, ornabis, & pones in cumana, teres piper Ligusticum, laser & uinum suffundes, liquamen uino & liquamine temperabis, et mittes pullum, coctus si fuerit, piper aspersum inferes.

Apparatus pulli Paropti.

Ad pullum Paroptum sumes laseris modicum, piperis scrupulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modicum.

Alius apparatus pulli elixi.

Pullum elixum ex iure suo sic para: Teres piper, cuminum, thymi modicum, fœniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem, suffundes acetum, adijcies careotam, & teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis.

Aliter: Pullum refrigeratum mittes siccatum, quem perfusum inferes.

Aliter: Pullum elixum cum cucurbitis elixis, iure supra præscripto addito sinapi, piper fundes & inferes.

Apparatus pulli cum colocasijs.

Pullum elixum cum colocasijs elixis superscripto iure per

re perfundes & inferes. Facit & melixam, & in oliuis colubaribus, non ualde ita ut lixamentum habeat, ne dissiliat dum coquitur in olla, submissus in sportellam: quū bullierit, frequenter lauabis, & pones ne dissiliat.

Apparatus pulli Vardani.

Pullus Vardanus sic fit: Pullum coques iure hoc, liquamine, oleo, uino, fasciculo porri, coriandri, satureia: quum coctus fuerit, teres piper, nucleos, aquæ cyathos duos, & ius de suo sibi suffundes, & fasciculos proijcies, lac temperabis, & exinanes in mortarium supra pullum ut ferueat, obligabis cum albuminibus ouorum tritis, pones in lance, & iure præscripto perfundes. Hoc ius Candidum appellatur.

Apparatus pulli Frontoniani.

Pullum Frontonianum sic præpares: Pullum prædurū condies liquamine, oleo mixto, cui indes fasciculum anethi, porri, satureiæ, & coriandri uiridis, & coques. Vbi coctus fuerit, lauabis, & in lance cum defruto perunges, piper asperges & inferes.

Apparatus pulli Tractogalati.

Pullus Tractogalatus sic fit: Pullum coques, liquamine, oleo, uinoq; adiecto, quibus addes fasciculum coriandri, & cepam. Deinde quum coctus fuerit, lauabis cū iure suo, & mittes in cacabum nouum lac & salis modicū, & mel & aquæ heminam, hoc est, tertiam partem, pones ad ignē lentum ut tepescat, cōfringes & mittes paulatim: assidue, ne uratur, agitabis. Pullum illuc mittes integrum, uel careotam uersabis in lance, quem perfundes iure tali, piper Ligusticum, origanum, suffundes mel & defruti modicū, & ius suum per se temperabis in cacabulo, sinas bullire: quum bullierit, amylo obligabis, & inferes.

Appara

Apparatus pulli fusilis.

Pullus fusilis sic fit: Sicut aliqui cuminatum ita à ceruice expedies, teres piper Ligusticum, zingiber, pulpam cerasam aliquam elixam, teres insuper cerebellum ex iure coctum, oua confringes & commisces, ut unum corpus efficias, liquamine temperabis, & olei modicum mittes, piper integrum, nucleos abundantes, fac impensam & impleas pullum uel porcellum, ita ut laxamentum habeat. Similiter in capone facies, ossibus eiectis, coques. Accipies pullum, & ornabis ut supra, aperies illum à pectore.

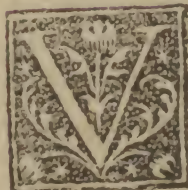
Apparatus pulli Leocozymi.

Pullus Leocozymus sic fit. Accipies aquam & oleum Hispanum abundans, ita agitetur ut ex se ambulet, & humorem consumet. Postea quum coctus fuerit, quodcunque porri remanserit, inde leuabis, piper asperges & inferes.

C. APITII LIBRI VI. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

Disciplina Liber Septimus, qui Polyteles
inscribitur.DE VVLVIS, CALLO, LIBELLIS,
coticulis, & ungellis. CAP. I.

VVLVAE steriles hoc modo praeparantur: Lascrem Cyrenaicum uel Parthicū aceto & liquamine temperato, & uuluae sterili apponito. Item, piper, apij semen, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, & liquamen.

Alius

Alius Vuluæ sterilis apparatus.

Vuluæ sterili piper, & liquamen cum lasere Parthico appones.

Aliter: Vuluæ sterili piper Ligusticum & liquamen, et conditum modicum appones.

Apparatus caili, libelli, & cæterorum.

Callo, libellis, coticula, & ungellis piper, liquamen, & laserem (quem Σίλφιον Græci dicunt) apponito.

Vuluam præterea ut tostam facias, cantabro inuolue, et postea in muriam mitte, & sic concoque. Cantabrum
fursur uocāt.

DE SUMINIS APPARATV.

CAP. II.

Sumen hoc modo præparandum: Sumen ipsum elixa= bis cum cannis, *surculas sale asperges, atq; in furnū *surdas. mittes, uel in craticula subassabis. Teres piper Ligusticū, liquamen mero & passo temperabis, amylo obligabis, et sumen perfundes.

Alia Suminis præparatio.

Sumen plenum sumitur, teritur piper, careum, *cclimus salsus quo suttur, & ita coquitur. Manducatur cum ha lece & sinapi.

DE SYCOTO,

id est, Ficato.

CAP. III.

IN Ficato (hoc est, iccinore suis fico saginata) ænoga Ficatum, ie= rum, piper, thymum Ligusticum, liquamen, uini modi= cur sullum. cum & oleum adhibeto.

Alia Ficati præparatio.

Ficatum ad cannam præcides, infundes in liquamine piper Ligusticum, baccas lauri duas, inuolues omento, & in craticula assabis ac inferes.

De

**furculas. Sic
aliās sepe.*

Offellas Otientes sic facies: In offellam designabis offulas in cute, ita ut cutis sic remaneat, teres piper Ligusticum, anethum, cuminum, silphium, baccam lauri unā, suffundes liquamē, fricabis, in angularem refundes simul cum offellis: ubi requieuerit, in condimentis biduum uel triduum pones **surdas* decussatim, & in furnū mittes. Quum coxeris offellas, quas designaueras, separabis, & teres piper Ligusticum, suffundes liquamen & passi modicum ut dulcescat. Quum serbuerit ius, amylo obligabis, offellas facies & inferes.

Offulæ Apitianæ.

**surdas.* Offellas facies Apitianas hoc modo: Offellas exoffabis, in rotundū complicabis, **furculas* furno admouebis, postea præduras leuabis, utq; humorem expuant, in craticula igni lento exiccabis, ita ne adurantur. Teres piper Ligusticum, cyperim, cuminum, liquamen cum passo temperabis. Cum hoc iure offellas in cacabum mittes: quum coctæ fuerint, leuabis, & siccabis, sine iure, pipere asperso, & **surdas.* inferes. Si pingues fuerint, cum **furculis* tolles cutem.

Alia Offellarum descriptio.

Potes & de abdomine huiusmodi offellas facere: Offellæ pro genuino more ex oleo & liquamine condiuntur, & mittitur eis condimentum. Vbi coctæ fuerint, superadijcitur his in foco positis hæc conditura (& denuo bulliunt) piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amyllum: quum iam bulliunt, & sine liquamine, & oleo elixantur, pipere perfunduntur & iure præscripto, & sic bulliunt.

Alia

Alia offellarum præparatio.

Glomerantur etiam hoc modo Offellæ: Ipsæ rectè in sartagine friguntur, ut penè assæ rodantur, liquaminis summi cyatho, aquæ cyatho, aceti cyatho, & olei cyatho simul mixtis, & in patellam fictilem missis, friget & inferes.

Alius offarum apparatus.

Friguntur offellæ etiā hoc modo: Offellas in sartagine abundanti ænogaro friget, piper asperges & inferes.

Aliter Offellas sic facies: Offellæ prius sale & cumino infusæ, in aqua rectè friguntur.

DE ASSATURÆ EXQUISITÆ APPARATV. CAP. V.

Assaturam sic facies: Assam carnem à furno simplicè, sale plurimo conspersam cum melle inferes.

Aliud assaturæ condimentum.

Aliter ad assaturas: Accipe petroselini scrupulos sex, laseris scrupulos totidem, zingiberis scrupulos sex, baccas lauri quinque, condimenti laseris conditi radices sex, cyperis scrupulos sex, origani scrupulos sex, costi modicum, pyrethri scrupulos treis, apij seminis scrupulos sex, piperis scrupulos duodecim, liquaminis & olei quod sufficit.

Aliud assaturæ condimentum.

Ad assaturas condiendas sume: Mirthæ siccae baccam exenteratam cum cumino & pipere, mel item & liquamen cum defruto & oleo teres, & feructum amyrum, carnē elixam sale subassatam perfundes, piper asperges & infires.

c Aliud

Aliud assaturæ condimentum.

Assaturæ condies, piperis scrupulis sex, Ligustici scrupulis sex, petroselini scrupulis sex, apij seminis scrupulis sex, anethi scrupulis sex, laseris radicis scrupulis sex, * assareos scrupulis sex, pyrethro modico, cyperis scrupulis sex, carei scrupulis sex, cuminis scrupulis sex, zingiberis scrupulis sex, liquaminis hemina, & olei acetabulo. Assatura in colari elixatur & infunditur in fretali piper, condimentum, mel, liquamen, & atteritur in clibano quousque coquatur. Elixum uero colare si uoles, sine conditura assabis, & succum calidum perfundes.

DE ELIXATIONIBVS,

& copadijs.

CAP. VI.

Ius in elixam omnem: Piper Ligusticum, origanum, rutam, silphium, cepam siccam, uinum, carenum, mel, acetum, olei modicum persicatum, & sauano expressam elixam perfundes.

Ius aliud in elixam.

Ius in elixam sic facies: Piper, petroselinum, liquamen, acetum, carcotam, cepulam, olei modicum, perfundes calido iure.

Ius aliud in elixam.

Teres piper, rutam aridam, foeniculi semen, cepam, careotam, liquamen, & oleum,

Ius album.

Ius candidum in elixam sic facies: Piper, liquamen, uinum, rutam, cepam, nucleos, conditum modicum de bucellis maceratis unde strigat oleum, quum coxeris, ius perfundes.

Ius aliud album.

Ius candidum aliud in elixam recipit piper, careum, Ligusticum, thymum, origanum, cepulam, dactylum, mel, acetum, liquamen, & oleum.

Ius candidum in copadijs.

In copadijs ius album sic facies. Accipe cuminum, Ligusticum

gusticum, ruta semen, damascena, infundes uinum, œno-
meli, & acetum, temperabis thymo & origano.

Aliud ius album in copadijs.

Ius aliud candidū in copadijs sic facies: Piper, thymū,
cuminū, apij semē, sceniculū, rutam, baccā myrthi, uuamq;
passam mulso temperabis, & agitabis ramo saturcia.

Ius aliud in copadijs.

Piper Ligusticum, careū, mentam, spicam nardi, quod
vασίλῳς & χιον Græcè uocant, folium, oui uitellum, mel, mul-
sam, acetum, liquamen, & oleum, agitabis saturcia, &
porro, amylo ius condies.

Ius candidum in copadijs.

Ius aliud album in copadijs sic fit: Piper Ligusticum,
cuminum, apij semen, thymum, nucleos infusos, nucces
infusas & purgatas, mel, acetum, liquamen, & oleum ad-
hibentur.

Ius aliud in copadijs.

Piper, apij semen, carcum, saturciam, * enechi florem, al's nechi
cepulam, amygdala tosta, careotam, liquamen, oleum, &
sinapis modicum, defruto colorabis.

Aliter: In copadijs, piper Ligusticum, petroselinum, ce-
pulam, amygdala tosta, dactylum, mel, acetum, liquamen,
defrutum, & oleum recipit.

Ius aliud in copadijs.

Ius aliud sic facies: Oua dura incides, piper, cuminum,
petroselinum, porrum coctum, myrthi baccas, plusculum
mel, acetum, liquamen, & oleum addes.

Ius anethatum in clixam.

In clixam ius anethatum crudum, piper, anethi semen,
mentam siccam, laseris radicem, suffundes careotam, mel,
liquamen, & sinapis modicum, defruto & oleo tempera-
bis,

c 2

bis, & hoc colare porcino.

Ius in elixam alligatam.

Ius in elixam alligatam sic facies: Piper Ligusticum, careum, apij semen, thymum, cepulam, dactylum, halecem colatum, melle & uino temperabis, apium uiride incisum superasperges, oleum mittes & inferes.

DE VENTRICULORVM

apparatu.

CAP. VII.

Ventrem Porcinum bene exinanies, aceto & sale, postea aqua lauabis, & deinde hac impensa infarcies: Pulpam porcinae tonsam tritam, eneruata cerebella tria, & oua cruda commiscebis, nucleos infundes, piper integrum mittes, & hoc iure temperabis. Teres piper Ligusticum, silphium, anisum, zingiber, rutæ modicum, farcies aqualiculum, sic, ut laxamentum habens non dissiliat, in coctura surculas amplas, & in ollam bullientem submittes, leuabis, & acu, ne crepent, punges, quando ad dimidias coctus fuerit, leuabis, & ad summum, ut coloretur, suspendes, ac denuo eum perelixabis, ut coqui commodè possit. Deinde liquamine, mero, oleo modico, & cultello aperies, & cum liquamine & Ligustico appones uentrem ut torrefacias, in cantabro inuolues, postea in muriam mittes, & concoque.

DE LUMBVLORVM ET

renum apparatu.

CAP. VIII.

Lumbuli & renes ita præparentur: Aperiuntur in duas partes, ita ut expansi sint, & aspergitur eis piper tritum, nuclei item, & coriandrum minutatim concisum, & semen fœniculi tritum. Deinde lumbuli euoluuntur assati, & consuuntur, & inuoluuntur omento, et sic præduren

DE RE CVLINARIA.

69

durentur in oleo & liquamine, inde assentur in clibano
& craticula.

DE PERNARVM AP=

PARATV.

CAP. IX.

Pernam ubi cum caricis plurimis & tribus lauri folijs
elixauers, detracta cute, tessellatim incides, & melle
cōplebis. Deinde farinam oleo subactam conteres, & ei
ueluti corium *inducas, ut cum farina cocta fuerit, exi- *reddas
mas furno & inferes.

Alius pernae apparatus.

Perna cocturam ex aqua cum caricis cocta simpliciter,
ut solet, illata, cum bucellis careni uel condito melius, si-
cut musteis petason em elixabis cum bilibra hordei & ca-
ricis uigintiquinq;. Quum elixatus fuerit, decarnabis, &
armullam illius candenti batillo ures, & melle continges
quod melius, missum in furnum melle obligabis: quum co-
loraueris, mittes in cacabum passum, piper, fasciculum ru-
tae & merum, temperabis. Quum fuerit temperatum, di-
midio eius petasonem perfundes, & aliam partem piperis
bucellis musteorum factis infundes. Quum sorbuerit,
quod mustei recusauerit petasoni refundes laridi coctura
tectum, aqua cum multo anetho coques, olei modicum di-
stillabis, & modicum salis.

DE IECINORVM SIVE

pulmonum apparatus.

CAP. X.

Iecinora Hædina uel agnina sic coques: Aquam mul-
sam facies & oua franges, quibus lactis partem admi-
scebis ut incisa iecinora sorbeant, coques, & œnogaro ac
pipere asperso inferes.

Alia iecoris seu pulmonis præparatio.

ε 3

Iecinora

Iecinora & pulmones hoc quoq; modo coques: Pulmones ex lacte lauato, colato, quod capere possunt, oua duo cruda infringes, salis grana pauca adijcies, & mellis ligula. n simul commisceas, & pulmones impleas, elixabis, et concides, teres piper, indes, suffundes liquamen, passum, merum, pulmones confringes, & hoc ænogaro perfundes.

DE DVLCIARIORVM

apparatu & melle.

CAP. XI.

Dulcia domestica (quæ dulciaria dicunt) sic facies: Palmulas uel dactylos uulgò appellatos infarcies, sales foris continges, & cepto semine, nuce, uel nucleis: uel, piper tritum imperties, sales foris continges, friges in melle cocto & inferes.

Alius dulcium domesticarum apparatus.

Aliter sic dulcia facies: Musteos, aphros optimos rades & lacte infundes. Quum biberint, in furnum mittes, ne acecant modicè eximes eos calidos, melle perfundes, compunges ut bibant, piper asperges & inferes.

Aliud dulciarium.

Ad dulcia filigineos rasos franges, & buccellas maiores facies, lacte infundes, friges in oleo, mel superfundes & inferes.

Aliud dulciarium.

Dulcia piperata mittes, mel, merum, passum & rutam indes, nucleos, nuces, alicam elixatam, concisas nuces, auel lanas tostas adijcies & inferes.

Aliud dulciarium.

Dulcia piper, nucleos, mel, rutam, & passum cum lacte teres, & tractam coques, coagulum coque cum modicis ouis perfusum, melleq; aspersum inferes.

Aliud

Aliud dulciarium.

Aliter, dulcia accipies, similam coques, & in aqua calida ita ut durissimam pulvem facies, deinde in patellā expandes: quum refrixerit, concides quasi dulcia, & friges in oleo optimo, leuabis, melle perfundes, piper asperges & inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miscueris.

Aliter: Tyropatinam accipies, lac ad patinæ quantitatem aestinabis, quod cum melle temperabis, adq; lactici-
norum sextarium, oua mittes quinque, ad heminam, oua tria lacte dissolues, ita ut unum corpus facias, in cuminata colabis, & igni lento coques: quum ad se duxerit, piper asperges & inferes.

Oua sphongia ex lacte.

Oua quatuor in lactis hemina & olei uncia una, quod unum corpus reddatur, dissolues in patellam subtilē, adij-
cies olei modicum, sinas bullire, & impensam quam com-
parasti adijcies: quum una parte fuerit coctum, in disco
uertes, melle perfundes, & inferes. Mel, caseum, piper &
liquamen, cum sale, oleo, & coriandro.

DE BVLBORVM APPA-

RATV.

CAP. XII.

BVLbos oleo, liquamine, & aceto inferes, modico cu-
mino hæc super disperso.

Aliter: Bulbos aqua tundes, & ex aqua coques, deinde oleo friges. Ius sic facies: Accipe thymum, pulegium,
piper, origanum, mel, acetum, defrutum, careotam, liqua-
men, & olei modicum, piper asperges & inferes.

Alia bulborum præparatio.

Bulbos clixos in pultarium pressos mittes, thymum,
origanum, mel, acetum, defrutum, careotam, liquamen,
oleum modicè asperges & inferes.

C A

VATTO

* *usum* Varro sic utiq; de Bulbis dixit: Aqua decoquant bulbos, qui Veneris ^{et} hostium quærunt: deinde legitimis etiã nuptijs in cœna ponuntur, sed & cum nucleis pineis, aut cum eruce succo & pipere.

Aliter: Bulbos frictos œnogaro inferes.

DE FUNGORVM FAR=

NEORVM, uel BOLETORVM

apparatu.

CAP. XIII.

Fungi farnei elixi calidi exiccati in garo cum pipere excipiuntur, ita ut piper cum liquamine teratur.

Aliter: In fungis farneis, piper, carenum, acetum, & olcum, laudantur.

Aliter: Fungi farnei elixi ex sale, oleo, mero, & coriãdro conciso inferuntur.

Fungorum boletorum præparatio.

* *carenum* Fungos boletos, * carenum, fasciculum coriandri uiridis: ubi serbuerint, exempto fasciculo inferes.

Aliter: Boletorum coliculos liquamine uel sale aspersos inferunt.

Alia boletorum præparatio.

Boletorum thyrsos concisos in patellam, ouaq; perfundes, addito pipere Ligustico, modico melle & liquamine, temperabis oleo modico.

DE TVBERVM

apparatu.

CAP. XIII.

Tubera rades, elixabis, sale asperges, surculo infiges, subassabis, & mattes in cacabũ oleum, liquamen, careum, uinum, piper, & mel: quum serbuerint, amylo obligabis, tubera exornabis & inferes.

Alia tuberum præparatio.

Tubera elixabis, & asperso sale in surculis affiges. & subassabis

subaffabis, & mittes in cacabum liquamen, oleum, carenum, uinum modicè, & piper confractum, & mellis modicum, feruere permittas: quum ferbuerit, amylo obligabis, & tubera compunges ut combibant, illud exornabis: quum bene ferbuerit, inferes. Si uolueris, eadem tubera omento porcino inuolues, affabis, & sic inferes.

Alia tuborum præparatio.

Tubera, ænogarū, piper Ligusticum, coriandrū, rutā, liquamen, mel, uinum, & oleum modicè calfacies.

Aliter: Tubera, piper, mentam, rutam, mel, oleum, & uinum modicè calfacies & inferes.

Aliter: Tubera, piper, cuminum, silphium, mentam, apium, rutam, mel, acetum uel uinum, saleem uel liquamen, & oleum modicè.

DE COLOCASIORVM

apparatu.

CAP. XV.

Colocasium radix est fabæ Aegyptiæ, cuius folius est u-

IN colocasio (est uerò Colocasia herba quam Fabam Aegyptiacam appellant) piper, cuminum, rutam uel liquamen, oleiq; modicum quum ferbuerint, amylo obligabis.

DE COCHLEARVM

apparatu.

CAP. XVI.

Cochleas lacte pastas accipies & spongizabis absterges'ue, membranam, ut possint prodire, tolles, adijcies in uas lac & saleem, per diem unum, cæteris diebus in lac per se mundabis stercus, quum pasta fiunt, ut non possint se retrahere, & oleo friges ac mittes ænogarum. Similiter & pulpis pasci queat.

Aliter: Cochleas sale puro & oleo affabis.

Aliter: Cochleas lasere, liquamine, pipere, & oleo suffundes.

c s

Aliter:

74 CAELII APITII LIB. VIII.

Aliter: Cochleas assas liquamine, pipere, & cumino suffundes assidue.

Aliter: Cochleas uiuentes in lac siligineum infundes, ubi paste ac saginatae fuerint, coques.

DE OVORVM

apparatu.

CAP. XVII.

Oua fixa ænogarata obelixa, liquamine, oleo, mero, uel ex liquamine, pipere, & lasere condiuntur.

Oua mollia ac sorbilia.

In ouis hapalis (id est, teneris ac mollibus) piper Ligusticum, nucleos infusos, suffundes mel, acetum liquamine temperabis.

C. APITII LIBRI VII. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

disciplina liber Octauus, qui Te-
trapus inscribitur.

DE CONDIMENTIS ET

preparationibus Aprugni.

CAP. I.

*fongiatur



PER ita conditur, *mundatur prius, deinde sale cuminoq; trito aspergitur, itaq; diem manet unam, alia die mittitur in furnum. Vbi coctus fuerit, profunditur piper tritum, condimentum aprinum, uel liquamen, carenum, & passum.

Aliud condimentum in aprugnum.

Aqua marina cum ramulis lauri aprum quousq; madescat elixabis, corium ipsius tolles, cum sale, sinapi, & aceto inferes.

Aliud

Aliud condimentum aprugni.

Ad hoc teres piper Ligusticum, origanum, baccas myrti, exenterabis coriandrum, cepas suffundes, mel, uinum, liquamen, & oleum modicè, calfacies, & amylo obligabis. Aprum in furno coctum persundes, id quod utiliter in omne genus ferinae carnis facies. In aprum uerò assum, iura feruentia sic facies: Piper, cuminum frictum, apij semen, mentam, thymum, satureiam, enechi florem, nucleos tostos, amygdala tosta, mel, uinum, liquamen, acetum, & olei modicum admoue.

Aliud ad idem condimentum.

In aprum assum iura feruentia sic facies: Piper Ligusticum, apij semen, mentam, thymum, nucleos tostos, uinum, acetum, liquamen & olei modicum. Quum ius simplex bullierit, tunc triturae globum mittes et agitabis, adde cepam & rutae fasciculos. Si ius pingue facere uolueris, obligabis albo: si uidetur, ouorum liquido mouebis, paulatim piper tritum asperges & inferes.

Ius uerò in aprum elixum hoc modo constitues: Accipe piper Ligusticum, cuminum, silphium, origanum, nucleos, careotam, sinapi, acetum, liquamen, & oleum.

Ius frigidum in aprugnum elixum.

In aprum elixum ius frigidum sic facies: Piper Ligusticum, cuminum, anethi semen, thymum, origanum, silphij modicum, erutae semen, plusculum suffundes merum, condimenta uiridia, modicum cepae, pontica, amygdala fricta, daetylum, mel, acetum, merum modicum, colorabis defrutu liquamen & oleum.

Aliter: In aprum teres piper Ligusticum, origanum, apij semen, laseris radicem, cuminum, foeniculi semen, rutam, liquamen, uinum, passum, facies ut ferueat: quum ferbuerit,

ferbuerit, amylo obligabis, aprum introferas & inferes.

Perna Aprina ita impleatur: Recentis per articulum pernae palum mittes, ita ut cutem à carne separes, quò possit condimentum per cornulum, ut uniuersa impleatur, accipere. Teres piper, baccam lauri, rutamq;: si uolueris, laser adjicies, liquamen optimum, carenum, & olei uiridis guttas: quum impleta fuerit, constringitur pars ea quæ impleta est, lino, & mittitur in zema, quod est decoctum, elixatur in aqua marina, cum turionibus lauri & anetho.

DE EMBAMMATIS SEV

iuribus in ceruum.

CAP. II.

Ius in ceruum ita parabis: Teres piper Ligusticum, carenum, origanum, apij semen, laseris radicem, & foeniculi semen, fricabis, suffundes liquamen, uinum passum, & olei modicum. Quum ferbuerit, amylo obligabis, ceruum coctum introferes, tanges & inferes. In platycerote similiter & in omni uenationis genere, eadem conditura uteris.

Aliud iusculum ceruinum.

Ceruum elixabis, & subassabis, teres piper Ligusticum, carenum, apij semen, suffundes mel, acetum, liquamen, & oleum calefactum, amylo obligabis, et carnem perfundes.

Iusculum aliud in ceruum.

Ius aliter in ceruo sic fit: Piper Ligusticum, cepulam, origanum, nucleos, carcotas, mel, liquamen, sinapi, acetum, & olcum commiscuntur.

Ceruinae conditura.

Conditura ceruinae alia sic fit: Piper, cuminum, condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mel, liquamen, mentum,

tam, passum, carenum, & olei modicum amylo obligabis.

Aliter: Quum iam bullierint, iura feruentia in ceruo, piper Ligusticum, petroselinum, & cuminum, perfundes nucleos tostos, aut amygdala melle, aceto, uino, oleo modico, & liquamine, & agitabis.

Intrinctus alius in ceruum.

Embamma in ceruinam assam sic facies: Piper, nardostachium, folium, apij semē, cepam aridam, rutam uiridem, mel, acetum, liquamen, careotam, uuam passam & oleum confundes.

Aliter: In ceruum assum iura feruentia ex his ita facies: Piper Ligusticum, petroselinum, damascena macerata, uinum, mel, acetum, liquamen, & oleum modicum agitabis porro & saturcia.

DE CONDIMENTIS

caprearum.

CAP. III.

Ius in capream hoc modo condies: Accipe piper Ligusticum, careum, cuminum, petroselini semē, mel, sinapi, acetum, liquamen, & oleum.

Aliud iusculum conditum.

Aliud ius in capream assam ex his facies: Accipe piper, condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei modicum, & amyllum, effice ut bulliant.

Iusculum aliud in capream.

Alia ratione ius in capream sic facies: Piper, condimentum, petroselinum, organum modicum, rutam, liquamen, mel, passum, & olei modicum amylo obligabis.

DE CONDIMENTIS

ouis syluaticæ.

CAP. IIII.

Ius in

IVS in ouiferum, hoc est, carnem ouis syluestris, feruēs,
 piper Ligusticum, cuminum, mētā siccam, thymum,
 silphium, suffundes uino, adijcies damascena macerata,
 mel, uinum, liquamen, acetum, passum, & quantum ad co-
 lorem inducendum satis est, oleum, agitabis fasciculo ori-
 gani & mentæ siccae.

Iusculum omni uenationi competens.

Ius in uenationes omnes elixas & assas: Piperis scrupulos octo, rutam, Ligusticum, apij semen, iuniperū, thymum, mentā aridam pondo scrupulorum senum, pulegij scrupulos treis: hæc pariter omnia ad leuissimū puluerem rediges, atq; in unum commiscebis & teres, adijcies in uasculum mel quod satis erit, & uteris cum oxygano.

Iusculum frigidum pro Oue syluestri.

Ius frigidum in Ouifera, piper Ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen, & oleum, piper asperges.

DE CONDIMENTIS BVBVLAE,
 & Vitellinae carnis. CAP. V.

BVBula siue Vitellina fricta ad condimentum sui recipit piper Ligusticum, apij semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uuam passam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, & defrutum.

Aliter: Vitulinam siue bubulam cum porris, cydonijs, cepis, uel colasijs, liquamen, piper, laser, & olei modicum præparabis.

Aliud condimentum.

In Vitulinam elixam, teres piper Ligusticū, careum, apij semen, suffundes mel, acetum, liquamen, & oleum, calfacies, amylo obligabis, & carnem perfundes.

Aliter.

Aliter: In uitulina elixa adhibe piper Ligusticum, fœniculi semen, origanum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, & oleum.

DE COPADIIS HOEDINIS

siue agninis.

CAP. VI.

COpadia hœdina siue agnina cum pipere & liquamine coques. Item cum phaseolis, faratarijs, liquamine, pipere, lasere, * imbrato buccellis panis & oleo modico.

Aliter: Hœdinam siue Agninam carnem excaldatam mittes in cacabum, copadia, cepam, & coriandrum comminutim concides, teres piper Ligusticum, cuminum, liquamen, oleum, & uinum coques, in patinam exinanies, & amylo obligato.

Aliter: Hœdinam siue agninā excaldatam à crudo tritura in mortario, accipiat & coquatur. Caprina autem quum coquitur, accipit tritura hœdum siue agnū assum.

Hœdi coctura.

Hœdum ubi ex liquamine & oleo coxeris, incisum pipere, lasere, liquamine, & olei modico infundes, & in craticula assabis, eodem iure continges, piper asperges & inferes.

Aliter: Hœdum siue agnum assumus, piperis adijcimus semunciam, * aseros scrupulos sex, zingiberis modicum, petroselini scrupulos sex, laseris modicum, liquaminis optimi heminam, & olei acetabulum. Hœdus siue agnus syringiatus, quod est manmocestis, exossatus diligenter à gula, sic, ut uter fiat, & intestina integra exinaniuntur, ita ut in caput intestina sufflentur, & per nouissimam partem stercus exinanitur, aqua diligenter
lanantur,

lauantur, & sic implentur admixto liquamine, inde ab humeris consuitur, & mittitur in clibanum. Quum coctus fuerit, perfunditur. Ius bullies lacte, piper indes tritum, liquamen, carenum, defrutum modicè, deinde etiam oleum, bullienti mittes amyllum, uel certè mittatur in retiaculum uel in sportellam, & diligenter constringatur, & bullienti zema, quod est decoctum, cum modico salis submittetur. Quum bene illic triueris & undis decoxeris, leuetur, & denuo bulliet, cum humore deniq; supra scripto bulliente conditura perfundetur.

Alia hœdi & agni conditura.

Hœdus siue Agnus syringiatus sic preparatur & conditur: Accipe lactis sextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, salis modicum, laseris modicum, ius ipsius, olei acetabulum, liquaminis & mellis acetabulum, dactylos tritos octo, uini boni heminam, & amyli modicum.

Alia hœdi & agni conditura.

Hœdum siue agnum crudum oleo ac pipere fricabis, & asperges foris salem purum, multo cum coriandri semine, in furnum mittes, & assatum inferes.

Aliter: Hœdum siue agnum Tetrarpeianum antequam coquatur, consuito, piper, rutam, saturciam, cepam, thymum modicum, & liquamine collues: Hœdum furno macerabis in patella, quæ oleum contineat. Quum percoxerit, perfundes pensam in patella, ac teres saturciam, cepam, rutam, dactylos, liquamen, uinum, carenum, & oleum. Quum bene duxerit, impensam disco impones, piper asperges & inferes.

Alia hœdi & agni conditura.

Hœdum siue agnum mittes in furnum, teres piper, rutam,

DE RE CVLINARIA.

81

rutam, cepam, satureiam, damascena nucleata, laseris modicum, uinum, liquamen, & oleum. Vinum feruens in disco colluitur, & ex aceto sumitur.

Laurohædinum seu hœdus laureatus.

Hœdolaurum ex lacte ita facies: Hœdum curabis, præpares, & exossabis, interanea eius cum coagulo è medio tolles atq; lauabis, conijcies in mortarium piper Ligusticum, laseris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo uel tria, quæ omnia pariter teres, suffundes, liquamen temperabis ex sale, super trituram colabis lactis sextarios duos, mellis ligulas duas, hac impensa intestina farcies, & super hœdum compones in gyro & omento, chartaq; surculas cooperies, in cacabum uel patellam compones hœdum, adijcies liquamen, oleum, & uinum. Quum ad mediam cocturam peruenerit, teres piper Ligusticum, & ius suum sibi suffundes, indes frictorio, modicum teres, rexinanies in cacabum: quum percoctus fuerit, exornabis, amylo obligabis, & inferes.

DE FARTVRIS IN PORCELL-
los, & alijs corū præparationibus.

CAP. VII.

POrcellum sarsilem duobus præparandi generibus instrues, à gutture exenterabis, à ceruice ornabis, antequam perdures subaperies auriculam, sub cutem mittes impensam Tarentinam, in uesicam bubulam & fistulā auarij, rostro uesicæ alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit, postea charta præcludes, infibulabis & præparabis.

Aliam impensam sic facies: Teres piper Ligusticum, origanum, laseris radicem, modicum suffundes liqua-
f men,

men, adijcies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, ius suum, aucellas, nucleos, piper integrum liquamine temperabis. Imples porcellum, charta obturabis, fibulabis, & mittes in furnum. Quum coctus fuerit, exornabis, perunges, & inferes.

Alia Porcelli præparatio atq; factura.

Porcellum, salem, cuminum, laser, porcellum liquaminatum, porcelli utriculum ita ejicies, ut aliquid pulpæ in eo remaneat. Teres piper Ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adijcies uinum, cerebellum, ova duo admisceas, quibus porcellum præduratum implebis, fibulabis in sportella, feruenti ollæ submittes, cocto fibulas tolles, ut ius ex ipso maneat, piper aspersum inferes.

Porcelli elixi farfilis apparatus.

Porcellum elixum farfilem sic instrues: Porcelli utriculum porricies, prædurabis, teres piper Ligusticum & origanum, suffundes liquamen, cerebella cocta quot satis sit. Similiter ova dissolues, liquamine temperabis, farcimina cocta integra præcides, sed antè porcellum præduratum, liquamine perlauabis, inde infarcies & implebis omnino, commisceas in sportella, feruenti ollæ submittes, coctum deterges, sphongias uel sine pipere inferes.

Apparatus Porcelli assi.

Porcellum assum sic condies: Tractomeli in porcellum curatum, à gutture exenterabis & siccabis, teres piperis unciam, mel & uinum indes ut simul ferucant, tactam siccatam confringes, & in cacabo permisceas, surculo lauri uiridis agitabis, tantisper dum lenis fiat & impinguet decoques, qua impensa porcellum implebis, surculas obdurabis charta, in furnum mittes, exornabis & inferes.

Alius

Alia apparatus Porcelli.

Porcellum lacte pastum, elixum, calidum iure frigidum crudo Apitiano sic apparabis: Conijcies in mortarium piper Ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adijcies mel, uinum, & liquamen.

Porcelli Vitellini instructio.

Porcellum uitellinum appellatum sic condies: Porcellum perinde atque aprum ornabis, sale asperges, in furno assabis, adijcies in mortarium piper Ligusticum, suffundes liquamen, uino & passo temperabis in cacabum, olei pusillum addes ut ferueat, & porcellum assum ita iure asperges, ut cutem imbutam penetret, subtusq; recipiat.

Flacciani Porcelli instructio.

Porcellum Flaccianum sic prepares: Porcellum in apri modum ornabis, sale asperges, & in furnum mittes. Dum coquitur, conijcies in mortarium piper Ligusticum, careum, apij semen, laseris radicem, rutam uiridem, fricabis, suffundes liquamine, uino & passo temperabis, in cacabum olei modicum addes, ferueat, amylo obligabis, porcellum coctum ab ossibus tanges, apij semen teres in puluerem, asperges & inferes.

Porcellus laureatus.

Laureatum porcellum sic facies: Porcellum exossabis, in modum ænogari ornabis, prædurabis, laurum uiridem in medio franges, in furno assabis quoad satis est, & mittes in mortarium piper Ligusticum, careum, apij semen, laseris radicem, & baccas lauri, fricabis, suffundes liquamen, & uino passoq; temperabis, obligabis porcellum, laurum eximes, & ius ab osse tanges & inferes.

f 2

Porcel

Porcellus Frontonianus.

Frontonianum porcellum exossabis, prædurabis, & ornabis, adijcies in cacabum liquamen & uinum, obligabis fasciculum porri, anethi, media coctura, mittes* defrutum, coctum lauabis, & siccatum mittes, piper asperges, & inferes.

Porcellus uino elixatus.

Porcellum ænococtum sic præpares, : Porcellum prædurabis, ornabis, adijcies in cacabum oleum, liquamen, uinum, & aquam, obligabis fasciculum porri & coriandri, media coctura colorabis defruto, conijcies in mortarium piper Ligusticum, careum, origanum, apij semen, laferis radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius suum uino & passo temperabis, exinanies in cacabum. finito ferueat. Quum ferbuerit, amylo obligabis porcellum compositum, in patina perfundes, piper asperges & inferes.

Porcellus Cælianus.

Porcellum Cælianum ornabis, infundes pipere, ruta, cepa, satureia, & succo suo, oua insuper per auriculam asfundes, & ex pipere, liquamine, uinoq; modico in acetabulum temperes, & sumito.

Aliter: Porcellum assum sic adornabis, teres piper, rutam, satureiam, cepam, ouorum coctorum media, liquamē, uinum, oleum conditū, bulliat conditura, porcellum in uolutari perfundes & inferes.

Porcellus Hortulanus.

Porcellus Hortulanus exossabitur per gulam in modū
hyficiatus. iuris, indetur ei pullus eficiatus particulatim concisus, adijciatur turdi, ficedula, hyssitia de pulpa sua, lucanica, dactyli exossati, edules bulbi, cochleæ exēptæ, maluæ, porri, betæ, apium, coliculi elixi, coriandrum, piper integrū, nuclei,

nuclei, oua quindecim superinfundentur, liquamen piperatum, oua addentur tria, & denique consuetur, præduretur, & in furno affsetur. Deinde à dorso scindetur, iureq; istoc perfundetur, piper teratur, ruta, liquamen, passum, mel & oleum modicum, bulliant, ubi bullierint, amyllum mittetur.

Ius porro frigidum in porcellum sic facies: In elixum teres piper, careum, anethum, organū modicum, nucleos pineos, suffundes acetum, careotam, mel, sinapi factum, superstillabis oleum, piper asperges & infres.

Porcellus Traganus.

Porcellum Traganum sic facies: Ex ossibus porcellum, & aptabis sicuti œnococtum, adq; fumum suspendes, adiectoq; sale in olla elixabis, atq; ita in lance efferes, cum salsamento istoc reuerti in porcello lactente, quod habet piperis unciam unam, uini heminam unam, olei optimi acetabulum unum, aceti acetabulum minus.

DE PRAEPARATIONIBVS ET condimentis Leporum. CAP. VIII.

Leporem aqua madidum modicè præcoquito, deinde componatur in patina ad coquendū cum oleo in furno. Et quum propemodum fuerit decoctus alio ex oleo, pertingito sequenti conditura: Teres piper, satureiam, cepam, rutam, apij semen, liquamen, laser, uinum, & modicum olei. Inter coquendum ipsa subinde uersetur conditura.

Alia, ad eam impensam.

Quum tolli propè debeat, teres piper, dactylum, laser, uuam passam, carenum, liquamen, & oleum suffundes: & quum bullierit, piper asperges, & inferes leporē

f 3 fartum

fartum. Nucleos præterea integros, amygdala, nuces siue glandes concisas, piperis grana solida, pulpa leporis ouis fractis obligetur de omento porcino in furno.

Aliter: Impensam sic iterum facies: Rutam, piperis multum, cepam, satureiam, dactylos, liquamen, carenum uel conditum, diutius combulliant, quoad spissitudo inducatur, & sic persundet, sed lepus in piperato liquamine et lasere maneat.

Ius candidum in Leporem.

Ius album in assum leporem sic facies: Accipe piper Ligusticum, cuminum, apij semen, oui duri medium, tritum ram colliges, & rediges in globum, in cacabulo coques, liquamen, uinum, oleum, aceti modicum, & cepulam concisam, postea globulum condimentorum addes, mittesq; & agitabis origano uel satureia, si opus uidebitur, amylo obligabis.

Condimentum ex uisceribus Leporinis.

Sanguine Leporino, iecore item & pulmone leporis minutim concisis, conijcies in cacabum liquamen, oleum, & cocturam, porrum et coriandrum minutatim concides, iecinora & pulmones in cacabum mittes: quum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, pulegium, suffundes acetum, adijcies iecinora leporum, & sanguinem, teres mel, & hoc suo aceto temperabis, exinanies in cacabum pulmones leporum minutatim concisos, in eundem cacabum mittes, finito feruere: quum ferbuerit, amylo obligabis, piper asperges & inferes.

Aliud condimentum Leporis.

Leporem suo iure curabis, exossabis, ornabis, mittes in cacabum, adijcies oleo liquamen, cocturam, fasciculū porri, corian

ri, coriandrum, anethum: dum coquitur, adijcies in mortarium piper Ligusticum, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, cepam aridam, mentam, rutam, & apij semen, fricabis, suffundes liquamen, adijcies mel, ius suum defrutum & aceto temperabis, facito ut ferueat: quum serbuerit, amylo obligabis & exornabis, ius perfundes, asperges & inferes.

Leporem Passenianum sic condies: Leporem curabis, exossabis, extensum ornabis, suspendes ad furnum. Quum colorauerit, facies ut dimidia coctura coquatur, lauabis, asperges salem, massam ænogari tanges, adijcies in mortarium piper Ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, uinum & olei modicum, facies ut ferueat: quum serbuerit, amylo obligabis, leporem assum dorsotenus tanges, piper asperges & inferes.

Lepus hyticiatus & farfiliis.

Leporem esitiatum eadem coctura condies, pulpam, nucleos infusos admiscebis, omento teges, uel charta lacinias colliges & ^{*surgulos.}

Leporem farfilem sic instrues: Leporem curabis, ornabis, quadratum impones, adijcies in mortarium piper Ligusticum, origanum, suffundes liquamen, addes iecinora gallinarum cocta, cerebella cocta, pulpam concisam, oua cruda tria liquamine temperabis, omento teges & charta. Surgulas lento igni subassabis, conijcies in mortarium piper Ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, uino & liquamine temperabis, facies ut ferueat: quum serbuerit, amylo obligabis, & leporem subassatum perfundes, piper asperges & inferes.

Aliter: Leporem elixū ornabis, adijcies in lance oleū, acetum, passum, cepam concides, & rutam uiridem, &
f 4 thym

thymum subcultratum, & sic appones leporis condimenta. Teritur in super piper, ruta, cepula, iecur leporis, liquamen, carenum, passum, olei modicum, & amyllum: quū bullit, leporem succo sparsum præcondies perinde atq; hoc dum Tarpeianum, antequam coquatur ornatus, sumito piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues, postea in furno coques, & impensam eiusmodi circumsparges: Piperis senuunciam, rutam, cepam, satureiā, dactylos quatuor, uuam passam, ius concoloratum super batillum, uinum, oleum, liquamen, carenum frequenter tangitur, ut conditura suam omnem tollat, postea ex pipere sicco in disco sumitur.

Aliter: Leporem conditum coques ex uino, liquamine, aqua, sinape modico, anetho, porro suo cum capillo. Quū per se coxerit, condies piper, satureiam, cepe rotundum, dactylos, damascena duo, uinum, liquamen, carenum, & olei modicum, stringatur amylo, modicè bulliat, condia-
tur lepus, in patina perfundetur.

DE APPARATV ET CON-
dimentis Glirium. CAP. IX.

GLires condiuntur hysitio porcino. Item pulpis ex omni genere gliris, trito cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies glires, & sutos in tegula positos nattes in furnum, aut fartos in clibano coques.

C. APITII LIBRI VIII.
FINIS.

89

C A E L I I A P I T I I

DE C V L I N A R I A E R E I

disciplina Liber Nonus, qui

Thalassa inscribitur.

DE L O C V S T A R V M E T C A P =

parium condituris.

C A P. I.



LN Locusta & Cappari piscibus condi-
taneis cepam Pallacanam concisam indu-
rabis, teres piper Ligusticum, careum, cu-
minum, careotam, mel, acetum, uinum, li= *defrutum
quamen, oleum* defrictum, *hic ius adij= *hoc
cito sinapi in elixuris. locustæ præparentur hoc modo:
Aperiantur, ut assolet, cum testa sua, infundatur eis deinde
piperatum & coriandratum, atque ita in craticula assen-
tur. Quum exiccata fuerint, adijcies eis in crate magis ma-
gisq; donec ritè assentur.

Locusta uerò elixa cum cuminato, rectè inferes piper
Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cumini pluscu-
lum, mel, acetum, liquamen: si uoles, folium & maloba-
thrum addes.

Aliter: Esitia de cauda locustæ sic facies: Folium acci-
pies, *uuam prius demes & elixabis, deinde pulpam con= *nociuam
cides, & cum liquamine, pipere, & ouis esitia formabis.

Aliter: In locustæ condimentum elixæ, piper, cuminum,
ruta, mel, acetum, liquamen, & oleum assumitur.

Aliter: In locusta piper Ligusticum, cuminum, mentam,
rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen, & uinum rectè
adhibemus.

f 3

Quibus

QVIBVS CONDITVRIS TOR

pedines sapida reddantur.

CAP. II.

IN Torpedine teritur piper, ruta, cepula arida, mel, liquamen, passum, uini modicum, olei boni aliquot guttas adijce: quum bullire coeperit, amylo obligabis.

Alia Torpedinis conditura.

In Torpedine elixa adhibeas piper Ligusticum, petroselinum, mentam, origanum, oui medium, mel, liquamen, passum, uinum, & oleum. Si uolues, addes sinapi & acetum. Si calidum uolueris, uuam passam adijcias.

QVOMODO LOLIGIN=

cula pisces sapidiore
reddantur.

CAP. III.

AD Loliginis condituram in patinam teres piper, rutam, mellis modicum, liquamen, carenum, & olei guttas.

Alia Loliginis conditura.

In Loligine farsili piper Ligusticum, coriandrum, apij semen, oui uitellum, mel, acetum, liquamen, uinum, & oleum amylo obligabis.

QVIBVS CONDIMENTIS

Sepia sapidiore euadant.

CAP. IIII.

IN Sepia farsili condienda piper Ligusticum, apij semen, carenum, mel, liquamen, uini condimenta coctiua calesfacies, & sepiam inde apertam perfundes, atque ita farscies coctam cerebellis elixis eneruatis cum pipere tritis, quibus commisceas oua cruda quod satis est, piper integrum, esitia minuta & sicca, sues, & in bullientem ollam mittes, ita ut coire impensa possint.

Alia

Alia sepias condiendi ratio & materiæ.

Sepias elixas aheni in frigidam misceas cum pipere, lasere, liquamine, nucleis, & ovis, atque, ut uidebitur, condies.

Aliter: Sepias, piper Ligusticum, cuminum, coriandrum uiride, mentam aridam, oui uitellum, mel, liquamen, uinum, acetum & olei modicum, bullire finito: & ubi bullierit, amylo obligabis.

QVIBVS AROMATIS POLYPI

condiantur.

CAP. V.

Condimentum in Polypum ex pipere Ligustico, liquamine, lasere, & zingibere facies & inferes.

QVOMODO OSTREAE

sapidiores efficiantur.

CAP. VI.

In Ostreis conditaneis adhibe piper Ligusticum, oui uitellum, acetum, liquamen, oleum, & uinum: si uolueris, mel etiam addes.

IN OMNE GENVS CON-

chyliorum conditura.

CAP. VII.

In omne genus Conchyliorum condimenta sumes piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cumini plusculum, mel & liquamen: si uoles, folium & malobathrum addes.

QVOMODO ECHINI SA-

pidiores reddantur.

CAP. VIII.

Ad Echini condimentum accipies pultarium nouum, olei modicum, liquamē, uinum dulce, piper minutum, facies ut ferueat: quum ferbuerit, in singulos echinos mit-

tes.

tes, agitabis, ter bulliat : quum coxeris, piper asperges & inferes.

Aliud Echini condimentum.

Aliter ita conditur Echinus: Accipe piper, costi modicum, mentam siccam, mulsam, liquamen, spicam Indicam, & folium.

Aliter: Echinum solum mittes in aquam calidam, coques, leuabis, in patella compones, addes folium, piper, mel, liquamen, olci modicum, oua, & sic obligabis, & in thermospodio, hoc est, cinere feruente, coques, piper asperges & inferes.

Condimentum Echini salsi.

Echinum salsum cum liquamine optimo, careno & pipere temperabis & appones.

Aliter: Accipiat Echinus, sal, liquamen optimum adijcies, & perinde atque recentes aptabis, ita ut à balneo sumi possint.

Q VOMODO MERVLAE SAPI-
pidiores euadant.

C A P. I X.

AD Merulas condiendas accipies liquamen optimum, porrum concisum, cuminum, passum, satureiam, uinum mustum, facies aquatum ius, in quo merulas coques.

Q VIBVS'NAM REBVS SAR-
da, Cordulae & Mugiles sapi-
diores euadant.

C A P. X.

Sardam sarfilem ad hunc modum oportet instruere: Sar-
da exosatur et teritur, pulegio, piperis aliquot granis,
*consumitur menta, nucibus, melleq; impletur, * & consuitur, inuoluitur
in charta, atque ita supra uaporem ignis in operculo com-
ponitur

ponitur, conditur oleo, careno, & origano.

Aliter sic preparatur: Sarda exossatur, teritur pipere Ligustico, thymo, origano, ruta, careota, melle, & in uasculo ouis incisis ornatur. Impende uini modicum, acetum, defrutum, & oleum uiride. Ius in Sardam constituunt: Piper, organum, menta, cepa, aceti modicum, & oleum.

Ius aliud in Sardam: Piper Ligusticum, mentam aridam coctam, mel, acetum: oleum perfundes, asperges ouis duris concisis.

Iusculum in Cordulam.

Ius in Cordulam assam condiendam habet piper Ligusticum, apij semen, mentam, rutam, careotam, mel, acetum, & uinum. Conuenit etiam in Sarda.

Ius sapidum pro Mugili.

Ius Mugilem salsum condiens constituunt piper Ligusticum, cuminum, cepa, menta, ruta calua, careota, mel, acetum, sinapi, & oleum.

Aliter: Ius sapidum pro Mugili salso, fit ex pipere, origano, eruca, menta, ruta calua, careota, melle, oleo, aceto, & sinapi.

IVRA ALIQVOT SAPIDA

in Silurum, Pelamidem, Thynnum, & Mulum.

C A P. X I.

Ius Silurum, Pelamidem, & Thynnum salsos sapidiores faciens, habet piper Ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam caluam, careotam, mel, acetum, sinapi & oleum.

Ius pro Mulo Taricho condiendo.

Ius in Mulo Taricho conditaneo, piper, rutam, cepam, dacty

dactylum, sinapi trito commiscebis echino olco, & sic perfundes piscem frictum, uel assatum salsum, sine salso.

Aliter: Sine salso, iecur coques, teres, & mittes piper, aut liquamen, aut salem, addes oleum, iecur leporis, aut hœdi, aut pulli, & si uolueris, in formella piscem formabis, oleum insuper uiride adijcies.

Aliter uicem gerens salis: Cuminum, piper, liquamen teres & passi modicum uel careni, & nuces tritas plurimas admiscebis, simul que conteras, & salibus imbue, fundes oleum quod modicè instillabis & inferes.

Aliter, salsum in salso: Cumini quantum quinque digitis potes tollere, piperis dimidiam eius quantitatem, & unam spicam allei purgatam teres, liquamen superfundes, olei modicum superinstillabis. Hoc agrum stomachum ualde reficit, & digestionem promouet.

EMBRAC TI BAIANI

conditura.

CAP. XII.

EMbractum Baianum, Ostreas minutas, spondylos, urticas in cacabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum, liquamen, carcotam, & oleum addes.

C. APITII LIBRI NONI

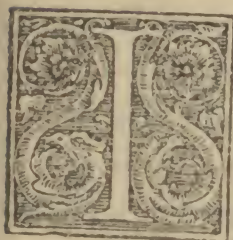
FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI DISCIPLINA Liber Decimus, qui Halieus, siue Halieuticon inscribitur.

RATIO CONDIENDI DI-
uersorum generum pisces.

CAP. I.



VS ΔΙΑΒΟΤΩΝ pro pisce quolibet frixo: Piscem quemlibet curabis, salies, & friges, teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, organum, & rutam, fricabis, suffundes acetum, adijcies careotam, mel, defrutum, oleum, & liquamen: temperabis, refundes in cacabum, facies ut ferueat: quum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges & inferes.

Ius aliud sapidum pro Pisce quolibet elixo.

Ius aliud in pisce elixo habet piper Ligusticum, cuminum, cepulam, organum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, olci modicum, ius * candidum, & uuam, * calidum si uelis, passam.

Ius aliud pro Pisce elixo.

Aliter in pisce frixo, teres piper Ligusticum, coriandrum uiride, satureiam, cepam, ouorum uitella cocta, passum, acetum, oleum, & liquamen.

Ius aliud pro pisce elixo sic facies: Piscem curabis diligenter, mittes in mortarium salem, coriandri semen conteres, bene uolues, conijcies in patinam, cooperies, gypsabis, coques in furno: quum fuerit coctus, tolles, aceto acerrimo asperges & inferes.

Aliter in pisce elixo ius sic facies: Piscem ubi probè curau

curaueris, conijcies ipsum in sartaginem cum semine coriandri, aqua & anetho uiridi: ubi coctus fuerit, asperges aceto & inferes.

Ius Alexandrinum in piscem assum.

Ius Alexandrinum in pisce asso: Piper, cepam siccam, Ligusticum, cuminum, origanum, apij semen, pruna Damascena enucleata, mittes acetum, liquamen, defrutum, & oleum, & decoques.

Aliud ius Alexandrinum.

Alia ratione ius Alexandrinum in pisce asso sic facies: Piper Ligusticum, coriandrum uiride, uuam passam enucleatam, uinum passum, liquamen, & oleum coques.

Aliud ius Alexandrinum in piscem assum: Piper Ligusticum, coriandrum uiride, cepam, Damascena enucleata, passum, liquamen, oleum, & acetum decoques.

Ius sapidum pro pisce Congro.

Congrum sapidiorem facit ius ita paratum: Piper Ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam siccam, ouorum uitella cocta, uinum mulsum, acetum, liquamen, & defrutum coques.

Iusculum pro Carnuta.

Ius in Carnutam sic facies: Piper Ligusticum, origanum, cepam, uuam passam enucleatam, uinum, mel, acetum, liquamen, & oleum coques.

Condimentum pro Mulo.

Ius in Mulos assos: Piper Ligusticum, rutam, mel, nucleos, acetum, uinum, liquamen, & olei modicum, calfacies & perfundes.

Ius aliud in Mulos assos habet rutam, mentam, coriandrum, foeniculum, omnia uiridia, piper Ligusticum, mel, liquamen, & olei modicum.

Condi

Condimentum pro Pelamide.

Ius in piscem pelamidem assum ex his facies: Piper Ligusticum, origanum, coriandrum uiride, cepam, uua passam, acetum, liquamen, defrutum, & oleum coques. Hoc ius conuenit etiam in elixo: si uis, mel quoq; addes.

Condimentum in Percam.

Ius sapidum in Percam sic facies: Piper Ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna damascena enucleata, uinum, mulsum, acetum, oleum, & defrutum coques.

Condimentum in Rubellionem.

Ius in piscem Rubellionem: Piper Ligusticum, careu, serpillum, apij semen, cepam siccam, uinum, passum, acetum, liquamen, & oleum amylo obligabis.

RATIO CONDIENDI

murenas.

CAP. II.

Conditur murena hoc iure: Piper Ligusticum, satum, creciam, crocomagma, cepam, pruna damascena enucleata, uinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, & oleum coques.

Aliud condimentum pro Murena.

Iusculum in Murenas assam sic facies: Piper Ligusticum, pruna damascena, uinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, & oleum coques.

Ius aliud pro Murena assa: Piper Ligusticum, nepitam montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, & oleum coques.

Ius aliter prae paratum ad condiendam murenas elixam: Piper Ligusticum, careum, apij semen, coriandrum, mentam aridam, nucleos pineos, rutam, mel, acetum, uinum, liquamen, & olei modicum calfacies, & amylo obligabis.

g

Ius aliud.

Ius aliud ad condiendum Murenā elixam: Piper Ligusticum, careum, apij semen, coriādrum, careotam, sinapi, mel, acetum, liquamen, oleum, & defrutū præparabis.

Ius aliud pro pisce elixo: Piper Ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam, mel, acetum, liquamen, uinum, & olei modicum bullies: ubi bullierint, amylo obligabis, & in lance inferes.

Ius aliud in murena elixa: Piper Ligusticum, acetum, apij semen, rhun Syriacum, careotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinapi, & defrutum, inferes.

RATIO CONDIENDI

lacertos.

CAP. III.

IVS Lacertos elixos sapidiores reddens accipit piper Ligusticum, cuminum, rutam uiridem, cepam, mel, acetum, liquamen, olei modicū: quum bullierint, amylo obligabis ac inferes.

Condimentum pro Lacerto assato.

Ius in pisce asso sic facies: Piper Ligusticum, thymū, coriandrum uiride, mel, acetum, liquamen, uinum, oleum & defrutum calfacies, & agitabis rutæ surculo, & amylo obligabis.

RATIO CONDIENDI

thynnum & denticem.

CAP. IIII.

THYNNUS piscis hoc iure sapidior euadit: Piper, cuminum, thymum, coriādrum, cepam, uuam passam, acetum, mel, uinum & oleum calfacies, & amylo obligabis, ac mensis inferes.

Ius in Thynno elixo: Piper Ligusticum, thymū, condimenta mortaria, cepam, careotam, mel, acetum, liquamē, oleum & sinapi, obligabis.

Condi

aqua & melle, altero'que die mel nouum indatur, ferueat bullitione unà cum malis Medicis, quæ imbuta in uase uitreato reponantur, & superinspergatur puluis ex his aromatis confectus. Ad unamquamq; malorum citriorum minam sumantur croci, cardamomi maioris & minoris uniuscuiusq; denarius unus & semis, gariophyllorum, cinnamomi cuiuslibet scrupuli duo & grana quinq; moschi obolus unus, terantur in puluerem, qui spargatur utrinq; super citria, reponantur in * uasculum, sic, ut mel *burinam citria plurimum excedat. Hæc conditura, cor & uentriculum corroborat, & oris halitum commendat.

Condimentum cotoniorum.

Conditum ex malis cotonijs uirtutem retentiua & stomachum roborat, fluxiones compescit, concoctionem iuuat, appetentiam excitat, & uomitum cohibet. Cuius confectura talis est: Accipiantur cotonea meliuscula, prægrandia, à corruptione immunia, mundentur interius ab acinis, foris à corticibus, decorticatione leui atq; subtili. Incidantur frustulatim sectionibus quatuor siue duabus, elixentur in aquæ partibus duabus, mellis parte una. Sunt qui eadem melle uinoq; decoquant, primo nempe die: secundo uerò, solo cum melle elixentur. Reponantur in uasculo uitreo seu uitreato, aromatizentur speciebus malis medicis iam pridem consecratis, ita quidem ut supra docuimus, ne cotonca emineant, sed mel affatim semper excedat. Quoniã nisi hoc pacto condiantur, inutilia sunt. Cauendum autem ad cuitandam corruptionem, ne cotoneia principio in aqua macerentur, uel, ut uulgò dicunt, infundantur.

Condimentum malorum.

g 3

Conditum

Conditum ex malis confert ad uomitum compescendum. conficitur hoc modo: Mala subdulcia duabus aque partibus & mellis parte una primò decoquuntur. Deinde cum solo melle elixantur, & in pyxide reponuntur, mcl despumatum superiniicitur, & species odoriferae, perinde atque in conditura cotoneorum memoratum est, condiantur.

Condimentum prunorum Siculorum.

Conditura prunorum Siculorum hunc ad modum conficitur: Si pruna fuerint humida, unà cum suis nucleis cum melle & aqua elixentur, deinde abluantur sola, & condiantur haud aliter atq; prædiximus. Quòd si fuerint arida, per triduum infundantur & madesiant in aqua, ac tum demum elixentur.

Condimentum bauciarum.

Condituram pastinacarum, quæ bauciae dicuntur, sic facies: Accipe baucias ingentes, corticibusq; obiter & leui manu detractis, purgatas abiecto capitem grosso, & bis ad eum quem præmonstrauius modum elixabis. Reines calfacit, incitat ad libidinem, & flatus discutit.

Condimentum Napinum.

Condiuntur napi hoc modo: Napi optimi in bina aut quaterna frustula singuli, pro amplitudine singulorum, secantur (napunculi enim in pauciores portiunculas quam napi ampliores diducuntur) decorticantur, & à corticibus extrinsecus purgantur, aqua & sale per quatuor dies macerantur, & denuo trium dierum spatio in aqua calida, deinde in aqua mulsa elixantur, et mox abluuntur solum, & reponuntur modo prædicto.

Condimen

Condimentum Nenupharinum, sic enim uocant Nymphæam conditam.

Nymphææ (quæ à Medicis uulgò Arabico nomine Nenuphar appellatur) ligna recentia sumuntur, atque aqua infunduntur, & duabus uicibus elixantur, & cum melle superiniecto condiuntur.

Condimentum pirorum & pomorum.

Pirorum condimenta perinde atq; Cotoniorum conditura apparantur. Eliguntur autem ad ea pira odorata & aromatica, habent facultatē confortandi cor & uentriculum. Pari etiam modo condiuntur poma quælibet odorifera.

Condimentū Myrobalanorum, cepulorū.

Primum ne te lateat quòd conditum Myrobalanorum Cepulorum (quos Chebulos uocant) ex recentibus id genus unguentarijs glandibus instruitur. Et Indici primi sunt meriti. Condiuntur item ratione adpunos alia: Myrobalani Cepuli præstantissimi in sabulo uliginoso (aut aliàs loco arenoso madente) hoc modo & ordine defodiuntur: prima striga strati modo myrobalani locantur, altera insuper itidem strati instar sabulū, atq; ita deinceps alternis quoad quantum uis cepulorum condiuntur, & aqua humectantur, & utrisq; fit fouea, postea tolluntur myrobalani, atq; in aliud recens defodiuntur sabulum humidum ne siccescant, idq; per decem dierum spatium. Vbi igitur uideris myrobalanos iam intumescere multum, atq; madere, aqua pura ter quaterue lauabis. Deinde sumantur palmulæ (quos dactylos dicunt) & hordeum, decoquanturq; multa cum aqua, in quā decoctam probè, myrobalanos conijce, & lento igne paulatim elixato. Quos deinde lauabis, & melle synce-

ro decoques. Species conditurae citriorum adijciantur, stringantur, terantur in linteolo, in ollula suspensa agitentur, & aromata exprimantur. Vbi decocti fuerint, uase uitreo recondes, reponesq; per diem unum seu alterum dum aromata imbibantur. Posthac in pyxidem repone, mel optimum despumatum superfunde, adde moschi, croci, & ambrae paululum, pro quantitate myrobalanorum, & re nata. pyxidem obligabis, & quo diutius conseruatur, eo praestantiores euadunt.

Condimentum iringi aut radice Secacul.

Secacul instar zingiberis radix est quae asportatur ex India, quae conditur dum adhuc est recens in patria, & est preciosissimum & saluberrimum. Apud nos hunc in modum conditur: Maceratur radix primo usq; ad mollicationem corticis suae exterioris, & repurgatur cultello, & denuo infunditur aqua frigida septem diebus, mutatur singulis diebus tantisper dum intus forisq; humectetur. Deinde in aquae partibus duabus & mellis una decoquatur. Posthac ferbeat cum melle solo bullitione una. Postremo reponatur in pyxidem, melle extenuato & praeditate subtiliato radices eximantur, atque melli alij despumato iniiciantur cum speciebus praefatis.

Condimentum zingiberis.

Zingiber quoq; in India recens conditur perinde atq; secacul. Nostrates cum melle & speciebus conditum inde faciunt cum melle, in quo per mensem citra salem macerantur radices. Sunt qui id in harena myrobalanorum modo sepeliunt, postea decoquunt, & perinde atque myrobalanos conficiunt.

Condimentum empeliticorum.

Eligantur Empelitici exquisitissime boni integri, macerentur

cerentur diebus septem in aqua frigida absq; sale, donec intumescant, & grandiores reddantur, & humescant: deinde bis, ueluti prædictum est, decoquantur, aromata aspergantur, stringantur, & conseruentur.

Conditura nucum.

Sumantur nuges humidæ priusquam indurentur cortices earum, elixentur cum melle & aqua, deinde abluantur. Sunt qui corticem externum humidum cultro auferunt, & nucem duobus aut tribus locis perforant, & cum melle decoquunt. Postremo condiuntur cum speciebus aromaticis.

Condimentum auellanae.

Condiuntur auellanae hoc modo: Auellanae magnæ dulces & recentes cum corticibus suis elixentur non perforatæ, & condiantur cum speciebus odoratis.

Fiunt insuper conditurae ex humidis lignis Balsami, Alijsq; arborum lignis & fructibus innumeris.

Item, ex radicibus palmae prædicta cōdiendi ratione cum aromatibus præ-

fatis. Item, ex alijs aliquot

fructibus, tum humi-

dis, tum ari-

dis.

CONDIMENTORVM

DAMASCENI

FINIS.

DE FACVL

TATIBVS ALIMENTO=

RVM, EX PAVLO A E=

gineta, Albano Torino

interprete.

De oleribus esculentis.



LACTVCA liquidò cum refrigeran= di, tum humectandi facultatem obtinet, quo nomine etiam somnum conciliat. Hæc ut inter olerum omne genus præcipuè nutrit, ita egregij etiam succi sanguinem producit.

Intubum, ἰντὺβον.

Intubus eandem quidem cum refrigerandi, tum humectandi facultatem, ueruntamen lactuca inefficaciore, posidet.

Malua, μαλάχη.

Malua frigoris quidè uirtutis est, sed obscuræ: efficaciorẽ uerò habet humectandi potentiã, unde & propter genuinum lentorẽ aluo faciliè secedit atq; subducit.

Beta, βῆτα.

Beta abstergendi facultate aluum irritat: proinde si largius estur, uentriculi os, qui σίμαχος Græcis appellatur, * Iecur & lancinat: * iecoris & lienis obstructions aperit.

lienẽ obtu= rat

Brassica, κράμβη.

Brassica recocta si datur, aluum comprimit: semel uerò, ac ne tum quidem impensius elixata, cum oleo & garo sale ue comesta, uentrem lubricat: perinde atque cremor ipsius lentis cremorem purgandi facultate præcel= lit. Cete

lit. Cæterum brassica marina hac multo euidentius aluum præmolliat: nam salsilaginem quandam, subamarulentumq; saporem præfert.

Halimon, ἅλιμον.

Halimon item, quod Romani Areonem dicere uidentur, quoniam salsuginosum est, uentrem subducendi potestate uiget. Cæterum brassica stomacho accommodatior & utilior, eo quod mediocris astrictoriæ uirtutis particeps. Lac porro semenq; prolificum auget.

Blitum & Atriplex.

Blitum atq; atriplex humidiora quidem sunt, aluumq; molliunt, sed paucillum alimenti præstant. Aculeata uero omnia, cuiusmodi carduus fuscus agrestis, & huius classis alia, stomacho summopere ôcueniunt, dempta cinara, præui nanq; succi esca est, & durior. Quare præstantissimum fuerit elixam hanc oleo, garoq; , unâ cum coriandro esui accommodare.

Apium, olusatrum, sium, smyrnium.

Apium satium, olusatrum, sium, smyrnium, omnia quidem proritandi & impellendi lotij potestatem obtinent. Cæterum posterius hoc odore & acrimonia præstantius est, & urinam pariter ac menses commouet. Sed apia suauiora sunt, ideoq; stomacho magis idonea.

Eruca, ἑρῳα.

Eruca magnam excalfaciendi uim obtinet, & genituram efficit, & ob id in Venerem stimulos addit, capitisq; eum dolorem, quam Cephaleam nominant, inducit.

Nasturtium, ocimon, sinapi.

Nasturtium, ocimum, sinapi, olera calidæ admodum potentie, acorem præferunt (in primis uero nasturtium) concoctioni resistunt, stomacho sunt noxia, & prauos succos

succos pariunt.

Vrtica, ἀκαλήφη.

Vrtica maximè tenuium est partium, uentrem modicè subducit, & parcius alit.

Gingidium.

Bisacutum (sic enim Romani νγγίδιον appellant) olus est scandici non absimile, plusculum astrictoriae qualitatibus, amaritudinisq; retinens, aptius est stomacho: ita quidem, ut cibum fastidientibus appetentiam reuocet, cum aceto sumptum, sed exiguum corpori alimentum præbet. Quæ uerò syluestria olera prædicantur, pestilentissimum omnino succum generant.

Capparis.

Capparis quoq; cibi appetitum excitat, meatuum incinoris, & lienis oppilationes recludit, pituitam educit. Vsus eius in primordio cœnæ commendatur ex oxymelite, uel oxelæo.

De asparagis.

Blitum, lactuca, atriplex, malua, betaq; stirpem quidem humidam habent, asparagum uerò siccum. Raporum contra, sinapis, radiculæ, nasturtij, pyrethri, brassicæ, & omnium deniq; aliorum calorificam uirtutem habentium, planta quidem arida, cyma uerò humida est. Cæterum à spinosis fruticosisq; plantis, hortensis, & quæ in harundinetis uliginosis uel locis nascuntur cymæ, quæq; à bryonia decerpuntur, stomacho quidem accommodatæ sunt, & lotium cient, parum tamen nutriunt: & si probè concoquantur, olcrum asparagis in nutriendo efficaciores sunt. Pari etiam modo & de chamædaphnes asparago iudicandum est.

De ijs quæ edendo sunt radicibus.

Napus

Napus atq; rapa denuo elixæ, nō minus alimenti quā
reliquæ stirpes ac olera præbent. Cum uerò assiduè edun=
tur, crassum succum generant.

Bulbi qui edendo sunt.

Bulbi, astringentis, abstergentisq; naturæ sunt, appe=
tentiam cibi proritant, stomachum roborant, uiscidos tho=
racis humores euacuant. Si bis decoquantur, uberius
quidem nutriunt, sed nihil educunt, eo enim pacto ipso=
rum propulsatur amaror: semen præterea prolificū pro=
ducunt, libidinem accendunt: si crebrius sumaniur, flatus
conciliant, torminaq; Atqui ex garo, oleoq; aceto come=
sti, dulcissimi, flatu carentes, optimi alimenti, faciliq; de=
coctionis sunt.

Pastinaca, daucus, caron.

Pastinacæ, dauci, * cari radices minus alimenti, quā * Siferis
rapæ præstant: adurentes uerò sunt, & euidenter odora=
tæ, lotiumq; impellunt. Si abutare, prauos succos gene=
rant: concoctioni rebelles, communi radicum ratione, exi=
stunt. Sunt qui syluestrem pastinacam daucū nuncupent,
quòd multo uehementiore ui lotium promouet.

Radicula.

Radicula attenuandi adurendiq; potestatem habet,
edenda in prima mensa est ex aceto* seu garo, uentris lu= * &
bricandi gratia: in secundis uerò mensis detestetur.

Cæpa, allium, porrum.

Cæpa, allium, porrum, quoniam acrimoniam præ=
ferunt, corpus calfaciunt, extenuant & dissipant crassos
qui in ipso continentur humores. Bis quidem elixa exi=
guum, cruda uerò nihil alimenti sufficiunt. Allium quip=
pe obstructions discutit, dissipandiq; potentia regnat.
Efficaciores porris arefaciendi uires habent ampelo=
prassa

prassa, ueluti syluestria. In summa, olera simul uniuersa, coctionem non experta, si edantur, deterioris succi sunt quam elixa, multoq; magis superflua humiditate participant. Quæ uerò muria uel oxyhalme, condita reseruantur, stomacho magis conueniunt, & cibi cupiditatem excitant, crudos humores disijciunt, ægrè conficiuntur. Et abutentibus uitiosos humores procreant.

De tuberibus, ac fungis.

Tuber nullum manifestæ qualitatis ex se ipso liquorem, frigidiorum uerò & crassiorem exhibet. Fungi autem gelidi, pituitosi, & uitiati humoris sunt. Omnium innocentiores habentur boleti, qualitatis notatu dignæ expertes, probè elixi. Qui uerò ammanitæ uocantur, secundum post boletos bonitatis locum obtinent. Cæteri omnino uitandi sunt, pars quippe bene magna ex ipsis letalis est: quinctiam ipsi quoque boleti, nisi exquisitissimè elixi edantur, præsens discrimen sæpiusculè inferunt.

De frumentaceis.

Ex eis quæ frumentacea dicuntur, chondrus egregiè nutrit, & glutinosos parit humores: sed ^{*allutus} puls ex eo confecta pestilens est, eo quòd quamprimum crassescens incocta permanet. Præfertur potius cremor ipsius ex integro chondro exactius ptisanæ instar decocto expressus. Alica in cæteris quidem chondro similis est, sed aluum intensius moratur.

Triticum.

Triticum quidem elixum comestum, ægerrimè conficitur, flatum generat: ubi autem concoctum fuerit, alimentum præstat ualidissimum. In panem uerò redactum, inflandi facultatem & concoctionis difficultatem exuit, eo quòd fermenti salisq; particeps sit.

De pa

De panibus.

Silagineus uerò panis omnium firmissimus est, post hūc similagineus, deinde cui secerniculo nihil ademptum est, quem οὐρκόμισον Græci uocant. Sordidus, hoc est, furfuraceus ac cibarius panis, alimoniam quidem minus præbet, sed promptius per aluum deijcitur. Amylus, minimi alimenti, non aliter atq; panis elotus est.

Hordea, polenta, maza.

Hordea frigoris et abstersoria sunt potentia: elixa instar ptisanæ, humectant: fricta ad modum polentæ, arefaciunt. Polenta in æstate ante balneum cum aqua pota, siti subuenit. Hordeaceus panis fragilior, et minus nutriendo est. Maza ægrius conficitur, et amplius quam hordeaceus panis inflat. si cum melle fuerit subacta, per aluum facile descendit.

Auena.

Auena calorifica, et minoris in nutriendo potestatis est.

Milium ac panicum refrigerandi, siccandiq; et exiguas in nutriendo uires possident, aluum morantur. præcellit autem per omnia milium panico.

Oryza.

Oryza concoctioni rebellis, et exigui nutrimenti est, et aluum compescit. Coquitur autem ptisana hoc modo. Vna eius pars in quindecim aquæ partibus pauxillo olei adiecto, elixatur: et quum ebullierint, aceto. ubi iam exquisitè decocta fuerit, superinijciendus quoque tenuis sal est. In aliquibus porri aliquid atq; anethi miscendum est. Cæterum auena chondrusq; perinde atque ptisana coquuntur.

De legu

De legumentis.

Galenus habet
origanum.

Inter legumina lens uitiosi liquoris est, melancholizans cumque humorem gignit, aluum compescit, potissimum bis cocta. Ius uero ipsius cum oleo et garo sumptum, uentrem soluit. Admisceri autem lenti, quoniam inflat, uel satureia, uel *pulegium debet.

Fabæ, pisa, cicera, lupini, fœnogræcum.

Fabæ lenes sunt, et uentris flatus pariunt, abstergendique potestatem retinent. Aegyptia uero faba, nostra humidiior censetur, et plus retrimenti relinquit in corpore. Pisum laxum quidem ac molle, sed non adeo flatuosum. Cicera inflationes pariunt, abstergunt, semen prolificum gignunt, libidinem excitant, lapides comminuunt, fricta inflandi uim deponunt, sed uix in stomacho conficiuntur. Lupini quoque concoctioni resistunt, et ægrè transmittuntur, crudumque succum cumulant.

Fœnogræcum calfaciendi, uentremque subducendi facultatem habet, si ante dapes cæteras sumptum fuerit.

Ochri, phaseli.

Eruilæ et phaseli macerati, quoad radices promicant, si ante cibum ex garo eduntur, aluum soluunt, et maiores alendi uires quam fœnogræcum obtinent.

Phaseli, qui et dolichi dicuntur, integri cum lobis, uiridesque sumpti, ingentem retrimentorum uim pariunt.

De fructibus quæ inter Aestatem & Autumnum maturescunt.

Cucurbita refrigerandi et humectandi uim obtinet, uentremque subducit, sed alimentum præstat perexiguum. Pepon grauis omnino succi, gelidus, udus, ac uomitarius est: non concoctus, affectum cholericum inducit. Semen eius ciendæ urinæ, et frangendis renum calculis
natum

natum, atque in totum abstergit abunde. Melo pepon minore efficacia omnia hæc possidet.

Cucumis, σίκυ.

Cucumis minore frigiditate et humiditate pepone prædita est, sed maiore ad promouendum lotium potestate, difficilis concoctu: etsi concoquatur, uitiosum tamen corpori succum præbet. Vno uerbo: Omnes fructus quos profert Autumnus, frigoris et humentis naturæ, imbecillis alimenti, prauisq; succi sunt.

De ijs quæ ex arboribus decerpuntur fructibus.

Ficus et uua primas inter fructus Autumnales meruerunt, quando ipsorum succus culpa tantum non omni uacat, et alimenti ualentioris sunt. Cæterum ficus honore et bonitate succi uuas præcellunt, et liberalius nutriunt: alui præterea, urinæ que ciendæ, et renes purgandi prouinciam subeunt, cum primis exactam consecuta maturitatem. Pari etiam modo carica, etsi flatus interim sanguinemque uitiatum pariant, ideoque pedunculos infidus earundem usus conciliat. Uua retentæ in uentriculo non conficiuntur, et crudum succum faciunt: delectæ uerò moderatiores redduntur. In uuis passis maior calfaciendi uis est, conueniunt etiam magis quam uua stomacho, neque tam exigui alimenti sunt, sed imbecillius illud eijciunt.

Mora.

Mora, quæ et sycamina dicuntur, uehementem quidem uiscerandi, mediocrem uerò refrigerandi facultatem obtinent, à primordio cœnæ et ante alios cibos deuorata, alium subducunt: neque admodum stomacho aliena, sed nutrimenti ferè nullius.

h

Cerasa

Cerasa.

Ex cerasijs dulcia magis secedunt, stomacho autem officiunt. Quaecunque uerò acerbitati participant, ut stomacho plus conferunt, ita cunire minus faciunt. Atque hæc ratio non tam uis ac moris, quam alijs compluribus congruit. In summa: Si abstergendi ui prædita, in prima mensa eduntur uel bibuntur, aluum compri-
munt. Quicunque aluum ob imbecillitatem astrictam nat-
ti sunt, hos quod eam lubricet, uerbi gratia, olera, siue
piscis, siue eiusdem farinæ cætera, præmittere: deinde
quod conspiciendi facultatem habeat, sumere oportet, quæ
dum aluo robur adferunt, deorsum impellunt, atque ad de-
iectionem recrementa excitant.

Nux Pini, & Persica.

Nux pini, quæ & strobilus appellatur, probum cras-
sumq; succum continet, edendo quidem, sed difficilis deco-
ctionis est. Persica prauis acidisq; succi sunt, & corrum-
puntur ocysimè: proinde in prima mensa sumenda, quò
deiciantur promptius, neque diutius cunctando uitentur
in uentriculo.

Præcocia, Doracia, & Armenia.

* *rhodacina* Præcocia porro, & * *doracia*, & *Armenia*, & otiora sunt
Persicis, quoniam neque acescunt, neque pariformiter cor-
ruptionem sentiunt, & gustu delectant amplius.

Poma.

Ex malis, dulcia quidem maioribus reliquis in calfa-
ciendo uiribus pollent, & quamprimum transmittun-
tur, maximè dum uel assantur, uel elixantur. Acida sibi
cum refrigerandi, tum humores in uentriculo dissecan-
di, præstantiorem facultatem uindicant. Austera sto-
machum roborant, aluum supprimunt, præ cæteris tamen
magis

magis cotonea. Pirorum pari etiam modo grandiora atque matura, eandem quidem facultatem seruant, sed uberius nutrimentum sumentibus suggerunt. Mala Punica frigoris uirtutis sunt, & paululum alimenti præbent.

Mespila, & Sorba.

Mespila & sorba uehementiores in astringendo uires retinent, idcirco lubricæ aluo accommodata sunt.

Palmæ.

Palmulæ stomacho utiles sunt, nisi præpingues extiterint: uentrem cohibere, crassos glutinososq; humores gignere, & cum capitis dolorem, quem κεφαλαλγία dicunt, inducere solent.

Oliuæ.

Oliuarum druppæ stomacho officiunt, & crassum succum pariunt. Muria conditæ, quas Græci κολυβάδες appellant, ante alia edulia comestæ, appetentiam cibi reuocant, aluum difficilem leniunt, idq; magis cum uel aceto, uel oxymelite præparentur.

Nuces.

Ex nucibus iuglans auellanis minorem in nutriendo potestatem habet, stomacho que utilior est. Virides nuces humidiores sunt, uentrem que subducunt. Aridæ in aqua macerata, & ab interiore putamine purgata, recentioribus potentia nihil cedunt. Amygdalæ diffecandi extenuandi que uirtute præditæ sunt: quocirca tum uiscera, tum thoracem, sed efficacius amara, purgant. Assimilem sanè potestatem habent & pistacia, sed hepatis constipationes maiore efficacia laxant.

Damascena.

Damascena, si in prima mensa edantur cum cruda, tum
h 2 in

in mulso elixa, uentrem molliunt. Syriaca concoctu difficilia sunt, stomacho hostilia, & exigui nutrimenti. Siliquæ ægerrimè concoquantur, aluum cohibent, & uitiosum succum possident. Sycomora abundantem refrigerandi & humectandi potestatem habent.

Citreum malum.

Medici mali extima pars acredinem sapit, & concoctio ni renitur: quæ uerò carnis imaginem representat, etsi edendo sit, tamen æquè concoctioni resistit. Medulla uerò, siue acida, siue aquea fuerit, abundè infrigidat.

Glandes.

Glandes non inefficaciores frumentaceis in alendo uires habent, sed ad coquendum contumaces, & crassioris succi sunt, lenteq; transeunt. Castaneæ per omnia glandibus præstantiores existunt.

De animalibus, primitusq; de uolucris.

Aves imbecillius quidem quadrupedibus alunt, potissimè suis: sed cōcoctrici facultati promptius obtemperant, præcipuè perdix, attagena, columbarum pulli, gallina, & phasianus. Sed turdi, merula, passeruli, & quæ in turribus degunt, pyrgitæ appellatæ, solidiorem alimoniam præstant: & his etiam magis turtur, palumbus, & anas. Sed multo concocturæ contumacius renituntur pauonum carnes, utpote fibrosiores. Porro anserina & strutho-camelina caro excrementosa magis est, & prædictis omnibus in stomacho difficilior conficitur, exceptis alis, quæ succi bonitate reliquis auibus minimè cedunt. Gruum caro referta fibris & durior est. In summa, iuniores auiculæ ueteribus semper humidiores sunt, minus concoctioni resistunt, plus alimenti præbent, & per aluum procliuius descendunt. Quin & elixæ ab assis & in sartagine frictis

Etis pari interstitio disident. Quæ denique in arenis atque montanis regionibus degunt, ijs quæ in uliginosis aluntur, concoctioni minus oblectantur, & nihil fere superfluitatum relinquunt.

De ouis.

GAllinarum & phasianorum oua, principem bonitatis locum occupant, sed anserum & struthocamelorum infimum. Longè autem recentia ueteribus palmam præripiunt: & ut trementia nutriendo magis sunt, ita & forbilia facilius descendunt, & gutturis asperitates leniunt. Reliqua ad unum omnia concoctioni obstinatè repugnant, & lentius permeant, crassiq; omnino succi sunt, demptis ijs quæ præfocata dicuntur, quæ cruda in garo, uino, & oleo irrigata, in uase duplici, ad moderatam consistentiam densantur: nam hæc coctu facilia, succiq; inculpati hoc modo redduntur. Fricta autem in sartagine omnium sunt nocentissima.

De quadrupedibus animalibus.

Pedestrium animalium, suillæ carnes omnium aliorum esculentorum efficacissimas in nutriendo uires obtinent, eo quod cum gustu, tum odoratu peculiarem quandam germanitatem humanæ carnis emulantur, ueluti à quibusdam qui per imprudentiam humanam carnem degustauere animaduersum est. Quicquid uerò nutrimenti ex ipsis contrahitur, glutinosum est, & ægerrimè dissipatur.

Ouilla plurimam retrimentorum congeriem, perditosq; succos cumulat. Caprinis carnibus acredo quædam succusq; minimè bonus inest. Hircina deprauatissima est, siue succum eius malignum, siue concoctionis difficultatem respicias. Bubula atram bilem efficit. Leporina crassum
h 3 quidem

quidem succum habet, uerum in hoc à bouina & ouilla uincitur. Ceruina duri & coctu difficilis alimenti est. In uniuersum uerò, recentiora omnia ueteribus humidiora, molliora, & coctu facilia sunt. Pari modo & castrata ijs qui testiculos etiamdum habent, & bene habita strigosus.

De animalium partibus.

Extimæ animalium partes ut sunt neruis refertæ, ita pinguedine carneq; uacant: quapropter & uiscidæ sunt, & exigui nutrimenti, & alui ciendæ efficaces: demptis auium (quòd impendio sicca sint) partibus. Rostra & aures cartilaginosa, concoctuq; difficilia sunt. Lingua laxa, exanguis, & alimenti exigui est. Glandulæ suauæ sunt atque flaccidæ. Suauiores uerò mamillarum sunt, præsertim porcina, dum uidelicet lacte infarciuntur, neque imbecillius quàm carnes alimentum præstant.

Renes & testes.

Renes atque testes uirosi sunt, ægerrimeq; in uentriculo conficiuntur. Sed gallinaceorum altitium testiculi, suauæ sunt, & inculpatum corpori alimentum præstant.

Taurorum econtrario, hircorumq; & arietum testes, uix tandem concoquuntur, & improbum succum faciunt.

Cerebrum.

Cerebrum pituitosum, crassi prauiq; succi, lenti transitus, concoctioni renitens, stomacho infestum, et nauseosum deniq; est: coctum uerò exactius, satis idoneum alimentum præbet. Medulla, pinguis & suauior est cerebro, in cæteris autem nullo ab eo discrimine dissidet. Sebum & adeps parum alunt, & uentriculo obsunt.

Cor & hepar.

Cor & hepar crassum habent succum, ægrè coquuntur

tur, lentè transmittuntur, sed suillum iecur bonitate reliquis præstat. Lien prauis succi est, & atram bilem generat. Pulmo utrisque cum laxior, tum coctu facilior, pituitam auget, & minimum alimenti præbet. Ventriculus, locelli, & intestina, dura sunt, & concoctioni oblectantur, pituitamq; pariunt. Vno uerbo: Fera siccioris semper sunt alimonia, quàm cicures, neque tantum retri-
menti relinquunt.

Sanguis.

Sanguis uniuersus coctu difficilis est, maximè uerò crassus, atque atrebilarius, cuiusmodi iudicatur bubulus. Leporis autem sanguem utpote suauissimum primi meriti est, hoc multi unà cum iocinore coquere solent, nonnulli uerò simul cum reliquis quoque uisceribus. Estur & à quibusdam iuuenis porcelli sanguis. Caprilium postremo sanguinem quibusdam esculentum fuisse, ab Homero proditum est memoria.

De lacte.

LAc coctum corpus quidem alit, sed gingiuas & dentes afficit: proinde simulatque ingestum fuerit, primum quidem mulsu, deinde uino acerbo os abluendum est. Præterea capitis dolorem infert, præcordiorum & uentriculi, quæ ex flatibus oritur, distentionem conciliat, renum calculos procreat. Dilutum imbecillius quidem alimentum præbet, sed intentius uentrem soluit: crassius contra efficaciores nutriendi uires habet, ægrius uerò per inferiora descendit. Caprinum mediocris essentie lac est. Ouillum ediuerso crassioris, statimque post partum tenuius, progressu temporis crassius deteriorusq; euadit.

De lacti potatione.

h 4

Quicunq;

Q Vicunque lac poculenti loco haurire uoluerit, à reliquis esculentis abstineat, donec in uentriculo conficiatur, & per inferna deiciatur. Satius autem est ipsum recens multum circa auroram ingurgitare: & insuper non à cibis modò, uerùm ab exercitationibus uehementibus abstinere, eo quòd in laborantibus necessario accescit. Profuerit autem, uigilijs interposita tranquillitas. Ad istum enim uero modum patranti, primum quidem per aluum decedit, deinde post deiectionem aliud repetendum est: quin si illud quoque deiciatur, aliud: in primis enim non sine utilitate purgat, haud ita sanè multum reliquarum corporis partium molis, sed ea modò quæ in uentre deprehendit. Post hæc uenas illico subit, & alimentum præbens præstantissimum, non amplius deicitur. In biliosis præterea fluxionibus, ubi quæ uentriculum eliquari metus est, lac coctum propinabimus. Coquendum autem principio quidem pedetentim, sensim quæ, ita ut partim exhalet, partim concoquatur: mox incunctanter etiam atque etiam coquito. Prospiciendum uerò ne uel uisionem sentiat, uel in caseum coalescat. Optimè id fiet, si clementer lac ipsum coxerimus, & agitando id quod abscesserit circumquaque detraxerimus. ferula itaque polita ac tereti agitando est: & si quippiam in labijs ollæ comburitur ac feruet, id spongia purgandum, inde namque non raro reliquum lactis corrumpitur. Quapropter lac quemadmodum docuimus coquito, quoad crassius, & crudo lacte suauius reddatur. Calculis porrò marinis igne candentibus lacti immisissis, quicquid in eo est tenue ac ferosum, ebibitur, insumitur quæ. Id quæ uentris fluoribus, potissimè uerò biliosis conducit.

De lacte fislili.

Si

Silac citra fumum frequentem ad ignem impensius decoquatur, serosum eius à caseo discernitur. Mox exacte per colum panniculum ue coletur. Confunditur autem sero mellis, uel aceti mulsi, uel salis modicum, & alui subducendæ gratia exhibetur: adultis quidem usq; ad duorum sextariorum mensuram: minoribus uerò natu, non minus sextario. Quòd si calculi marini igniti, aut candentis ferri immusione incrassatum fuerit lac, dysenteria & alui profluuiò probè medetur.

De caseo.

Caseus omnis acrimoniam habet atq; sitificus est, concoctioni renititur, prauū humorem, & calculū creat. minus autē offit non uetustus, laxus, minimè durus, suauis, & modici salis compos. Qui aliter habet, perniciosissimus est.

De piscibus.

Omnes pisces frigidioris humidioris que temperamenti esse perspicuum est: uerum saxatiles appellati, reliquis salubriores habentur, quia concoctioni minus resistunt, & probum succum relinquunt: nec affatim humectant, nisi solidiore carne constent. Non autem saxatiliū, maritimi, plurimum discrepant ab ijs qui in limo degunt, aut ubi flumina irruunt. Sed omnium insaluberrimi stagnatiles atque palustres sunt. Speciatim uerò Capito, si intra pelagus uersatus sit, mediocris suauitatis est, & coctu minus difficilis, succi que minimè mali, sanguinem uerò tenuiorem atque imbecilliolem gignit. Eiusdem farinae lupus est. Mulus quoque in pelago degens, durior, & fragilior, aut siccior cæteris piscibus est, nullus coctura renitens, esui aptus, persuauis, pinguedine carens.

h s In

De corio testaceo præditis.

IN uniuersum, pisces quicunque pro tegmine (unde & ὀστράκοδερμα à Græcis dicuntur) testam habent, falsum omnino crudumq; succum generant. E' quorum numero, ostrea molliissima carne constant, & promptius per aluum decedunt. Chamæ præterea, & purpuræ, ungues, spondyli, buccinæ, cochleæ, & quæcunque id genus alia dura & crustata uocantur, utpote grammari, paguri, cancri, locustæ, squillæ, mensis idonei sunt, sed concoctioni resistunt, aluumq; cohibent, si subinde in aqua dulci elixentur. Cremor omnium quæ testis integuntur uentrem promouet, quamobrem terrestris quoq; cochleæ: sed cum dura carne, coctūq; difficili sint, mensis quidem conueniunt, prauī tamen humoris efficaces. Sunt qui ius cum oleo garoq; condiunt, & sic alui deiectionem moliuntur.

Echini modicè frigorifici, exiguiq; alimenti sunt, & lotium proritant.

De mollibus.

Molles pisces, puta polypi, sepia, lolligines, duri atq; concoctu difficiles sunt, præ cæteris uerò polypi: succi uerò modicæ falsedinis sunt præditi, sed concoctionem experti, nutrimentum neutiquam exiguum corpori præstant.

De piscibus sine squamis.

Planorum piscium, quos cartilagineos dicunt, torpedinibus, pastinacis, mollis persuauisq; caro est, quam primum subiens, coctu facilis, mensisq; idonea, & alimentosa. Raia, leuiria, squatina, atque huiusmodi alia, duriora sunt, coctioniq; renituntur, & uberius alunt. In summa: Duræ carnis animalia ægrius concoquantur, & ualentius nutriunt. Si uerò concoctione uincantur, plenius solidusq;

lidiuſq; alimentum ſuggerunt.

De grandibus, cetaceis'ue.

INgentes, uerbi gratia, balenæ, phocæ, libellæ, delphi-
nes, thunniq; immanes, duram, coctūq; difficile, & cras-
ſi humoris carnem habent. Cū uerò ſale condiuntur, ad
mediocritatem reducuntur. Ex cæteris uerò piſcibus, humi-
diores, excrementitij magis, & ad*ſuccidiam appoſiti ma*^{perturbant}
gis ſunt. Porro ſaſamentorum diuerſitates, piſciū ē qui-^{dum uētre}
bus conficiuntur, differentias imitantur. ^{idoniores.}

De uirtutibus uini.

VAlcitudinis ſecundæ ſtudioſum uini poteſtas fugere
non debet. In totum igitur: Omne uinum alit, ſed ru-
brū ac craſſum magis, atqui id deterioris ſucci eſt. Suaue
uerò, nutrimenti quidem alicuius eſt, ſtomacho uerò minus
conuenit. Acerbum ſtomacho quidem amicum, ſed lenti
meatus, neque tantum nutrimenti præbet. Atq; adhuc etiā
multo minus candidum. Primum omnium bonitatis hono-
rem obtinet, quod colore uermiculum eſt. Peructuſtū mul-
to plus caloris ariditatis'que inſitum habet quā recens.
Summatim quidem uini potentia hæc eſt. In uniuerſum
uerò, uinum corporis noſtri calorem ſuſcitāt: unde & cru-
ditas corrigitur, & ſanguis emendatur, alimentum (quan-
do quidem promptè penetrat) per uniuerſum corpus dedu-
cit: cuius ergo ex ægritudine aliqua emaciatis, bonam cor-
poris habitudinem reſtituit, ſædicioſis cibi appetentiam
reuoCAT, pituiſum humorem extenuat, bilem per lotium
euacuat, coloris gratiam inducit, animo lætabundam læ-
critatem iucunditatemq; conciliat, corpus quoque robu-
ſtius efficit. Eiuſmodi igitur commoditatum autor eſt ui-
num, moderatè ingeſtum. Ingurgitatum uerò præter mo-
dum,

dum, incommoda cōtraria adfert. Inde ebrij subinde euer-
tuntur, furiunt, & sopore impetuntur. Vitanda itaq; est im-
modica uini potatio. Quanquam per longa id temporum
interualla liberalius potare, commoditatem adferat: nā uri-
nas largius proritat, sudoresq; profundit. Optimum uerò
est, protinus aqua mulsa sumpta, ipsum uomitu eijcere, ne
uel paululum noxæ relinquat. Quisquis igitur sese mero
prolixius inuitare uoluerit, ab aliorū ciborū satietate ab-
stineat, atq; inter potandum brassicam coctam, bellariaq;
sumat, maximè ex amygdalis confecta. Hæc quippe capi-
tis laborem mitigant, neq; ulla uomentes molestia afficiūt.
Præsidium quoq; minime ficulneum absinthij macerati di-
lutum adfert ante potationem haustum: omnium enim ma-
ximè hoc crapulam arcet. Quòd si quos uinum uellicet,
gelidam hauriant, postera die absinthij cremorem repe-
tant. Deambulationibus præterea, frictionibus. itē ac bal-
neo, exiguoq; nutritu reficiuntur.

De melle & aqua mulsa.

MEL percoctum ualentius alit, quàm aluum subdu-
cat. Crudum econtrariò. Gelidis præterea ac humi-
dis temperaturis magis expedit, calidis in bilem uertitur.

Aqua mulsa, biliosos nihil ferè adiuuat, quoniā in ipsis
quoq; facile in bilē transit. Vtile sit igitur ipsam illiusmo-
di naturis dilutiorem miscere: nec ijs qui aliquo modo ui-
sceribus laborant, satis conuenit. Sed mulsa hac ratione cō-
cinnatur, octuplum aquæ melli miscetur, & quoad nihil
amplius spumæ eijciat, decoquitur. Oportet autem spumā
è medio simulatq; exoritur, identidem tollere.

DE ALIMENTIS

FINIS.

P. pla

P. PLATINAE CRE

MONENSIS, VIRI VNDECVN=

que doctissimi, De tuenda uoletudine, Natura re=
rum, & Popinae scientia, ad amplissimumD. D. B. Rouerellam S. Clemen
tis presbyterum, Cardi=
nalem, Lib. I.

RRABUNT, & quidem uehemē
ter, amplissime Pater B. Rouerella, qui
hanc nostram susceptionem nequaquam
dignam quæ tuo nomini adscriberetur,
putarint, quod & uoluptatis, & ualetu=
dinis titulum præ se ferat. Verum cum mihi atque omni=
bus eruditis spectata sit ingenij tui uis, & acumen mo=
rum, & honestissimæ uitæ constantia, doctrinæ ac erudi=
tionis magnitudo, malui te uigiliarum mearum patronū
ac iudicem (si quid peruerse scriptum inest,) facere, quàm
aliū quempiam. Instabunt acriter malcuoli (sat scio) de
uoluptate ad uirum optimum ac continentissimum nō fuis=
se scribendum. Sed dicant quæso hi Stoici, qui elatis su=
percilijs non de ui, sed de nominum uocibus tantummodo
dijudicant, quid mali in se habeat considerata uoluptas.
Est enim huius, ut ualetudinis, uocabulum medium. De uo=
luptate, quam intemperantes & libidinosi ex luxu & ua=
rietate ciborum, ex titillatione rerum uenerearum perci=
piunt, absit ut Platina ad uirum sanctissimum scribat. De
illa uoluptate, quæ ex continentia uictus, & earum rerū,
quas humana natura appetit, loquor. Neminem enim ad=
huc uidi adeo libidinosum & incontinentem, qui non ali=
qua

qua tangeretur uoluptate, si quando à rebus plus quàm satis est concupitis declinauisset. Valet apud nos (ut uideo) Ciceronis autoritas: qui quidem ut Aristotelem, Platonem, Pythagoram, Zenonem, Democritum, Chrysippum, Parmenidem, Heraclitum, sic Epicurum segetem & materiam eruditionis ac doctrinae suae facit: quo cum enim tutius congregaretur quàm cum mortuo Epicuro, habuit Cicero neminem. Valebit & apud me Seneca, Lucretij, Laërtij autoritas, qui Epicurum, ut uirum sanctissimum atque optimum, miris laudibus extollunt. Dicere autem non decere sapientem mœrore confici, cum perturbationis dolorisq; uacatio constantes efficiat uoluptates, quid mali, imò quid non boni in se habet? Ad felicitatem enim uoluptas illa, quae ex honesta actione oritur, ut medicina ad sanitatem ægrotantem hominem, perducit. Quis est præterea tam stupidus, tamq; (ut isti uolunt) à sensibus ob sanctitatem & tetricam uitam alienus, qui non corpore & animo aliqua perfundatur uoluptate, si & in uictu mediocritatem, unde bona ualetudo, & in actione integritatem ac constantiam, unde felicitas oritur, retinuerit? Non improbatur hoc nomen à Platone, non ab Aristotele, qui signatè admodum de rebus ipsis locuti sunt. Fecit Metrodori ac Hieronymi luxus & libido, ut Epicuri uiri optimi schola & doctrina uitio daretur. Non ergo quid uir bonus, sed quid deprauatores sectae addidere, culpandum erat. Desinant præterea hi rerum aestimatores, & quasi trutina quid indies ab unoquoque fit librantes, carpere, quid de uoletudine aut ratione uictus, quam Græci dietam appellant, addendo quædam ad curandas ægrotationes præcepta, de natura rerum, & obsonij perscripserim. Tantum enim abest ut
hoc

hoc institutum à uiro ciuili sit alienum, summorum etiam philosophorum autoritate & præcepto, ut quemadmodum in prælio qui ciuem olim, sic qui in pace multos nunc ciues rationem uictus asserendo seruauerit, plures ciuicas merere uideatur. Obsonia mihi obijcient, ut gulo & edaci, utq; instrumenta libidinum & quædam quasi calcaria intemperantibus & flagitiosis addenti. Utinam ipsi aut natura, aut instituto, ut Platina, mediocritate & parsimonia uterentur: non uideremus hodie tot popinarios in urbe, tot ganeones, tot Gnathones, tot scurras, tot adulatores, libidinumq; obstrusarum diligentissimos ob edacitatem & auaritiam conquistores. Scripsi ego de obsonijs, Catonem uirum optimum, Varro nem omnium doctissimum, Columellam & Celiū Apitium imitatus: non quo legentes ad luxū adhortarer, quos certè inter scribendum semper à uitio deterrui, sed quo & ciuili uiro ualitudinem, lauticiem uictus potius quàm luxum quærenti prodessem: & posteris ostenderem hanc nostram ætatē ingenia habuisse, quæ maiores, si nō æquare, inuari saltem in quouis genere dicendi auderent. Has ergo rusticationes meas, quas feci hac æstate in secessu Tusculano apud inclytum & ampliissimum patrem Franciscum Gonzagam, non aspernabere doctissime Pater, si boni plus quàm mali in se habent, siue non ad flagitium, quod esset detestandum, sed ad ualitudinem & modestiā homines, te etiam impellente, nominis tui autoritate interposita adhortantur.

Deligendus locus ad habitandum.

Ex quatuor elementis, unde animantia quæq; aut mixtim, aut seorsum originem traxere, duo sunt ex quibus,

bus, & in quibus potissimum uiuit homo, terra scilicet & aër. Ab igne enim & aqua, quorum alterum supra modum frigidum & humidum est, alterum calidum & siccum, ita natura secludimur, ut habita quantum indiuidua requirunt particula quadam, diutius inter hæc uersari nequeamus. Familiariora igitur humano generi, & quasi domicilia sunt terra & aër, in quibus ad ualitudinem, & uoluptatem eligendus est locus, ne brutis hac in re inferiores esse uideamur, quæ ex regionibus salubritatem cum iucunditate requirunt. Deligat itaque homo non inciuilis & ingenij particeps, tum in urbe, tum in agris pro anni tempore locum saluberrimum, iucundum, amœnum, uenustum, ubi ædificet, ubi rei rusticæ operam det, ubi Musis ingenio uacet, ubi postremo (quod fieri perfacile à uiro castissimo & doctissimo potest) cum dijs ipsis loquatur. Aestate petat loca excelsa, non nebulosa, non uentosa nimium, sed puri, clari, temperatiq; coeli, ubi domum habeat egregiè cameratam, cuius fenestræ Varronis autoritate ad orientem & septentrionem uergant. Tale enim domicilium ueniente sole illustratur, & quasi repurgatum omni nocturna labe, cum non admodum calefiat, occidente eodem septentrionali aura refrigeratur. Eadem quoque ratione utemur, si nobis secundum maris littus habitare contigerit, quod per æstatem meridiano & occiduo sole alia ratione ædificatæ domus admodum feruent, unde fit ut corpora diutino calore uitiata, ac nulla uoluptate adiuta, in graues & periculosos incidant morbos, Vere autem, hyeme, autumno maxime, ubi temperies fuerit, in planis collinis ac maritimis locis commodè, & salubriter habitaueris, modò procul sint à paludibus, à stagnis, à calidis ac sulphureis

reis fontibus. Sunt etiam qui scribant fluminum duras
 ac maritimæ oræ, si à meridie flauerint, insalubres esse:
 maximè uerò in grauib; locis, quod hodie quoq; in La-
 tio ac in maritimis austro expositis frequentatis fune-
 ribus cernitur. Cauendum est etiam ab immenso frigore,
 præcipuè uerò flante borea. unde & neruorum contra-
 ctiones, distensiones, ac rigores, quos Græci spasnum
 & tetanum uocant, & tusses, distillationes, tormina, lip-
 pitudines, rauedines, ac uesticæ dolores nascuntur. Ad-
 de quòd ut nimio calore concoctio intermittitur, somnus
 aufertur, resoluitur corpus, ac mens iacet: ita nimio fri-
 gore hebetantur sensus, & destitutum propè fomento
 naturali stupet ingenium. Optima est hyems, ut ait Cel-
 sus, quæ uento uacat, salubris æstas qua fauonij perflant,
 uel septentrionales magis quàm subsolani: & ut uentus
 à mediterraneis regionibus ueniens salubris est, ita ferè
 à mari grauis. Igne itaque eo tempore anni fouenda sunt
 membra. non tamen diu foco inhaerendum est, ne & cor-
 pus pigrescat, & debilitetur ingenium, & malis uapori-
 bus, quod fieri solet, cerebrum repleatur, attractis per
 ignem ad caput humoribus, quos Græci catarrhos &
 rheumata, nostri fluores & distillationes appellant. Ob-
 eunda sunt negocia, tum urbana, tum rustica: uacandum
 ingenio, si doctrina imbuti sumus, unde solida & integra
 uoluptas oriri solet.

De exercitatione corporis.

Verùm quia ignauia corpus hebetat, & secordem ui-
 tam prosequitur ualetudo, exercitatione liberali uten-
 dum est: quia & sanguis ocio deprauatus emendatur,
 & membra ualidiora ac promptiora ad id quod instat
 agendum, fiunt: & stomachus motu, in quo calor inest,
 i ad appe

ad appetentiam excitatur, & mens adiuuantibus sensibus ad cognitionem rerum occultarum, & admirabilium celerior & acutior redditur. Sed neque hoc ante concoctionem, neque ieiuno admodum & famelico corpore faciendum est: expectanda est prima concoctio, postquam nil crudum, nil inane de stomacho pertimescendum est. Hominem commodè exercent ambulatio, negotiatio, per accliuum ascensus ac descensus, rei non ponderosæ de loco ad locum portatio, ubi domi sumus. Sarritio, occatio, runcatio, insitio, putatio, dum hortos & pomaria animi gratia colimus. Exercent item, sed concitatus, pila tum maior, tum minor, equestres ac pedestres ludi, gladiatura, sed indecentius. Præterea certare saltu, iaculum torquere, arcum intendere, lucta luctari, uenatione defatigari, non alienum ab ingenuo ac ciuili uiro uidetur. quando pro patria, si opus fuerit, strenuè sumpturi sunt arma. Fient hæc commodius ad ualeitudinem, & subinde ad uoluptatem sub dio, cælo, & in sole, quàm sub tecto aut in umbra. Illæ potissimum exercitationes laudandæ sunt, ut ait Celsus, quarum finis plerunq; sudor est, aut certè lassitudo, quæ citra fatigationem fit. Sed hoc maxime attendendum est, ut æqualiter omnia membra secundum uires exerçantur, ne dum uni parcimus, reliqua nimio labore obruantur. Vt uerò ex nimio ocio, ita ex nimia defatigatione periclitatur. Medium igitur quoddam tenendum est, ne dolorem cum uoluptate permutemus.

De cœna.

Sedato tandem ab omni concitatione corpore, cum uesperti edendum sit, quo tempore nostri cœnam facere dicuntur, cum prandio maiores, & quidem militantes ante meridiem uti consueuerint: cibus quem stomachus

hus noster coquere haud grauare possit, capiendus est. parcius tamen edendum tum est, maximè uerò biliosis, quorum morbi humiditate nocturna urgente, cibo etiam iugeri non sine incommodo solent. Sumpto cibo ab omni commotione corpora, uehementi praesertim, & mentis agitatione duabus horis supersedendum est, donec saltem prima concoctio fiat.

De ioco & ludo.

Interim uerò iocis ac ludo minimè concitato uacandum, ne sensus cogitatione occupati concoctionem impediant. Careat iocus, quem urbanum, facetum, modestum uolo, dicacitate, scurrilitate, mordacitate. Nolo mimos, non proteruiam, non dicteria, non conuitia, unde ira & indignatio, ac plerumq; magna rixa oritur. Ludus sit, talis, tessera, scacho, ut nostra appellatione utar, chartis uarijs imaginibus pictis. Absit inter ludendum omnis fraus & auaritia, qua illiberalior & detestandus fit ludus, nec ullam affert ludendi uoluptatem, cum timor, ira, & immensa habendi cupiditas uarijs modis ludentes cruciet. Si lucubrandum est, non post cibum id facere, sed post concoctionem debemus: naturalis enim calor commotione & agitatione mentis à stomacho retrahitur, aut imbecillior ad coquendum redditur.

De somno.

Vt autem nimia exercitatio & longa uigilia uim corporis prosternunt, concoctionem impediunt, spiritus uitales debilitant, cerebrum excitant: sic temperatus somnus, & qui non ex crapula, & ebrietate uenit, membra labore fessa instaurat, calorem stomacho subministrat, mentem purgat, ac denique totum corpus ad honestam actionem, ex qua uirtutis habitus comparatur, renouat,

i 2

nouat,

nouat. Vt hyeme commodior culcitra plumea est, ita lana uel bombycina æstate salubrior. A' nimio tamē somno præcauendum est, unde & corpus macrescit, & sensus hebetantur, & stomachus fluore tentatur, & caput accerebrum grauatur & obtunditur. Ad somnum nox mortales inuitat, quòd tranquilla, quòd obscura, quòd frigida & humida est. Hunc cimices plerunq; interturbant, quos hac ratione facillimè tolles: Cucumerem anguinum condito in aquam, eamq; in lecticam, & quo uoles infundito. Vel fel bubulum cum aceto mxtum superfundito, nulli nascentur. Fugabitur item ex cubiculo pulex, si aquam ex coriandro circunqua; fundes. Meridiari enim, hoc est, meridie dormire, nisi sedendo, tantisper dum fumi aliquantulum euaporent, insalubre est & pestiferum. Caput enim debilitatur, distillationes augentur, pituita crescit, calor naturalis corrumpitur, segne omnino, desidiosum, marcidum, ac languidum corpus efficitur..

Qua ratione cubandum sit.

In faciem dormiat cui stomachus imbecillis est. Id enim concoctionem adiuuat, nec patitur pituitam concre-scere, calorem naturalem augendo, quo noxij humores excoquantur. Dormire item primo somno in latus dextrum, dein in sinistrum perutile est. Supinus ne dormiat, qui sanæ mentis est: inde enim plerique & graues oriuntur morbi, cum & cerebrum, & neruos, & renes fluidus humor inficiat, tali accubitu proprio meatu auersus. Dormire capite & humeris clatis, mirè ad ualitudinem facit. Noctu uitanda est luna, præcipuè cum dormitur, quia frigidos humores mouet, & rheumatismum plurifariam generat, maximè uerò si radij lunares, quorum qualitas

ualitas frigida est & humida, in caput dormientis de-
iderint.

De concubitu.

Concubitus, quem Hippocrates medicorum princeps,
liuina uir scientia, ait partem esse quandam comitialis
morbi, neq; nimis est concupiscendus, neq; omnino post-
habendus: cum ad generationem faciat, qua animantium
species conseruantur. Rarus (ut ait Celsus) corpus exci-
at, frequens soluit. frequentem dixit, non numero, sed ra-
tione ætatis & corporis. Is enim coitus non inutilis est,
& ad uoluptates facit, quem nullus languor & dolor se-
quitur. Peior est æstate & autumnno, tolerabilior hyeme
& uere: noctu tutior quàm interdiu, si non hunc cum ui-
gilia labor statim sequitur.

Quid sit agendum ubi cubitu surrexeris.

Si bene concoxit, expectatus manè tutò surgit: qui
minus, quiescere in strato debet, & redormire: si manè
ante tempus surgendi necessitas fuit, conquiescat dein-
de, neque exercitationi se aut negotio credat. Vt uesper-
tinum, ita matutinum frigus ei fugiendum est, qui ex ca-
pite & stomacho laborat. Vbi quis surrexerit, paululum
intermittere debet, deinde capillum sursum uorsum pe-
tere, excreando continuo id pituitæ quod noctu conce-
pit. Lauare item pedes & caput ante cibum non inutile
bene ualenti crit, purgamenta corporis, quæ ad extre-
ma expelluntur bene detergendo. Fouere os multa aqua,
æstate præcipuè, non crit insalubre: hyeme uerò tempe-
rantius id agendum est, ne nerui ac sensus rigore læ-
dantur & obstupescant. Mouere aluum si constrictior
est, eandemq; sistere si profluuio laborat, medicorum pro-
prium est. Quare ab ijs de hac atque item de cæteris me-

dicamentis, quæ ad curandam ualeitudinem pertinent, ratio petatur. A me enim tantummodo capita ponentur, cum in rerum proprietatē incidero, quia de uoluptate loqui satius duximus: quæ magna & solida comparabitur, si à noxijs cauentes, quæ secundum naturam sunt prudenter ac modeste amplectemur.

De exercitatione post somnum.

Qui bene concoxit (ut ait Celsus) ampliorem, qui malè remissione exercitationem faciat: sed multum refert, sit ne quis urbanus an rusticus, miles an studio literarum remollitus. Exercitationes enim ex genere naturarum & studiorum sumende sunt. Venatione rusticus ac miles utatur, quòd similitudinem quandam cum militari solertiâ habeat, quodq; rusticis serè eorum opera cuertendo ac prædando hostium loco habeantur. Gaudet aucupio ciuis, nec uenationem aspernatur. At qui ocio & Musis delectatur, clarè legat: post lectionem multum ambulet, non sub tecto, sed in sole, si caput patitur. Gestetur more maiorum, equitet, hortos & pomaria inuisat, riuos deducat, surculos ponat, insitionem faciat, herbas aromaticas plantet, runcet, sarriat, uisco & bubone aues capiat, apum alucaria curet, auiculas canoras enutriat, piscinas habeat unde piscari non incommodè possit, in foro ambulet, negocia transigat, de Re publica loquatur, si opus fuerit, & differat. Inde domū, si bis in die comedere assueuit, reuertatur. In ediam non ferat, quæ stomachum pituita replet. Hanc tamen facilius sustinent mediæ ætates, minus iuuenes, minimè pueri & senectute confecti, ratione uirium. Cauendum est item, ne ante famem comedamus: ne quod assumimus ad robur & uim corporis, id totum in uirus & perniciem

niciem uertatur, quod certe à crudo & repleto stomacho fieri consuevit.

Quid obseruandum in uita ad uoluptatem.

Scribere de obsonijs & pulmentis nostrorum temporum, & quibus maximè aula Romana uestitur, deinceps institui, si prius pauca attigero, quæ ad ualetudinem & uoluptatem hominis faciunt. Non enim omnes cibi omnibus conferunt. Sed ut uaria sunt elementa, uariæ hominum ex humoribus appetentiæ, uarij quoque gustus: sic uarij debent esse cibi, ut quod conuenit, quod sapit, quod nutrit, unicuique tribuatur. Nemo enim, me autore, quod fastidio afficit, quod nocet, quod cruciat, quod interficit comedit. Pensabit quisque quid genio suo conueniat, & id cibi eiusque generis assumet, quod enutrire corpus sine molestia possit. Meminerit unusquisque dicti illius Socratici, edendum esse ut uiuamus, non propterea uiuere ut edamus. Corpus hoc quo sustinemur omnes & uiuimus, ex quatuor humoribus constat. Habet enim in se sanguinem, bilem rubeam, quam & choleram dicimus: atram bilem, quam eandem melancholiam appellabimus: habet etiam phlegma, quæ & pituita Latine dicetur. Sanguinis sedes hepar est, siue iecur malis appellare. In præcordijs præsidet bilis rubca, at in sinistro latere, maximè uerò in felle, domicilium habet atra bilis. Pituita caput & stomachum uexat, inde quoque in uescicam & renes cum pernicie hominis descendit. Sanguis calidus & humectus ueri comparatur: Cholera sicca & calida, æstati: Melancholia sicca & frigida autumnio: Phlegma frigidum & humidum, hyemi. Eadem quoque proportionem his humoribus cum elementis, qui & temporibus crescunt. Augetur sanguis ab

i 4

octauo

octauo idus Februarij usque ad octauum idus Maij. Hanc ob rem bonis cibis & temperatis utendum est. Demendum tamen aliquid de cibo est, addendumq; potio-
 ni: bibere enim dilutius conuenit, utendum carne & ole-
 ribus, transeundum paululum ad assa ab elixis. Venus
 eo tempore annitutiſſima est. Surgit cholera ab octa-
 uo idus Maij usque ad octauum idus Augusti. Utendum
 tum frigidis & humidis est, laborandum parcius: carne
 assa, ut sæpius ante cibum, sic exigua utendum est. Sit po-
 tio quàm dilutiſſima, ut & sitim tollat, nec corpus incen-
 dat: Venere tamen omnino abstinendum. Dominatur me-
 lancholia ab octauo idus Augusti usque ad octauum idus
 Nouembris. Acidis tum atque acribus utendum, ac mi-
 nus elaborandum. Ab octauo idus Nouembris usque ad
 octauum idus Februarij phlegma, siue pituitam mauiſ ap-
 pellare, uiget. Esse plus tum maximè conuenit: minus, sed
 mcracius bibere, pane plus solito uti, carne potius elixa
 quàm assa, oleribus modicè. Eo tempore anni calidis o-
 mnibus (habita tamen corporum nostrorum ratione)
 utendum est. Venus tum non æquè pernicioſa. Hæc qui
 diligenter obseruabit, non me, sed natura admonente,
 quid proſit, quid contrà, toto anno facillimè deprehen-
 dens, incolumi ſoſpitate uitam cum uoluptate transi-
 gens, nulla indigebit medicorum opera & industria.
 Vnum tamen omnes admonuerimus, ne nimia edendi cu-
 piditate cibum (ut plerique ſolent) minus dentibus con-
 tuſum deglutiant. Laborat tum ſtomachus in decoctione,
 & crudum cum præcordiorum dolore ructat. Molliat
 igitur & terat diligenter quantum coquere poteſt: hac
 enim ratione in digerendo quæ tuſa ſunt, mirum in mo-
 dum ſtomochus iuuatur.

De coquo

De coquo.

Coquum habeat arte & longa experientia doctum, patientem laboris, & qui laudari in ea re maximè cupiat. Careat is omni squalore & spurcitia, cognoscat appositè carnum, piscium, olerum uim atque naturam, ut quid assum, quid elixum, quid frictum fieri debeat deprehendat. Calleat gustu discernere, quæ salita nimis, & quæ fatua sunt. Nouocomensi nostra ætate coquorum principi, & à quo obsoniorum conficiendorum rationem accepi, sit omnino, si fieri potest, persimilis. Non sit gulosus & edax, ut Marisius Gallus, ne quod dominum edere oportet, ipse intercipiat & deuoret.

*Marisius
gallus coquus*

De paranda mensa.

Pro tempore anni paranda est mensa, hyeme locis clausis & calidis, æstate frigidis & apertis. Vere in triclinium & mensam sternantur flores, hyeme fiat suffumigatio odoramentorum. Aestate sternatur pauimentum frondibus odoriferarum arborum, uitis ac salicis, quæ conclaue recreent. Autumno uuæ maturæ, pira, poma, à laquearibus pendeant. Albæ sint mappæ, candida mantilia: ne si secus fuerint, fastidium generent, & auaritatem edendi tollant. Cultros tergat seruus, eorumque aciem prolixet, ne in mora sint conuiuæ ob ferri hebetudinem. Parata sint reliqua uasa, tersa, nitida, siue illa fictilia sint, siue argentea. Hæc enim lautities etiam residentem appetentiam excitat.

De sale.

Salem requirit mensa, ne insulsa uideantur obsonia, unde fatuos homines dicimus stolidos & insipidos, quòd nil salis, hoc est, ingenij habeant. à Græco uocabulo ἄλας uenit, uersa dasia in s. Salis uis adco ignea
i s est, ut

est, ut quæ attingit corpora, astringat, siccet, alliget. Mortua, si salitura tempore fiat, optimè conseruantur, ut de pernis & alijs salsamentis licet cernere. Contra morbos quosdam plurimum ualet, cum adurat, repurget, extenuet, dissoluat: stomacho tamen inutilis, præterquam ad excitandam auiditatem. Eius immoderatus usus hepati, sanguini, oculis admodum nocet. Ulceribus quibusdam & morsibus uenenosis illitus prodest. Sal quo usurus in mensa es, sit albus & mundus, ut Volateranus in Hetruria.

De pane.

Inter fruges ad usum hominum inuentas, frumentum utilissimum est, cuius species secundum Celsum, habentur alica, oriza, prisa, amyllum, triticum, siligo, far, quod adorem ueteres appellauere, unde adorare dictum, quia libis adorem sacra dijs exhiberentur. Triticum nil est fertilius & suauius: uel quod magis alat, maximè si collinum & non campestre fuerit. Hordeum frugum omnium nobilissimum habetur, quod in sicca & soluta terra feri uelit, quod citò maturescat, & ob gracilitatem calami ante omnia frumenta succidatur. Ex hoc polenta & aqua mulsæ ægrotantium causa commodius fiet quàm panis. Siliginem Aphricanam cuius panem ueteres laudabant, nequaquam similem huic crediderim, quæ nostra ætas uescitur, cum nullum genus panificij hoc sit insuauius, & quod auiditatem edendi minus utiliter commutat. Qui igitur pistoriam exercet, farinam à farre dictam, ex tritico bene molitam sumat: ab ea denique cribro farinaceo pertenui fursures & pollinem secernat, quæ quidem in mensam panificiam circumquaque à lateribus clausam imposita aqua calida, & quidem salsa, ut Fer

ut Ferrarienses in Italia solent. Si in locis humectis habitas, inditaq; ex fermento offa, bene adiuuantibus socijs usq; ad eam crassitudinem subigat qua non incommode panis confici potest. Caueat pistor, ne plus minusue fermenti quam decet imponat: ex illo enim acore panis concipit, ex hoc grauior fit in concoctione, et insalubrior, cum aluum astringat. Panis in clibano bene coctus, & non eiusdem dici, neq; ex tritico apprimè nouo commode nutrit, et si tardè concoquitur.

De placentis.

Subigat idem pistor tantum farinae ex aqua calida, quantum ad faciendam placentam sat est: & subactae indat foeniculi semen ac laridum tessellatim concisum, aut butyrum, uel oleum, seorsum tamen: ac rursus tandiu subigat, quoad omnia in unam redegerit massam: premat deinde manibus in orbicularem formam, ac clibano inferrat unà cum pane, uel in foculari subtexto cinere & carbonibus coquat. Fit & aliud genus placentae sine larido, adhibito sale, oleo, & foeniculo, quod sub cinere & carbonibus coquitur. Omitto placentas oblongas, quae ex pane fermentato & nondum cocto fiunt, cum nullam habeant uoluptatē. Sunt item qui ficedulas & auiculas paruas, quicq; caseum recentem & pinguem seorsum ab auiculis pani includant, ut simul in furno coquantur.

Quid sit edendum primò.

Obseruandus est ordo in assumendis cibis, cum omnia quae aluum mouent, quaeque lenis ac parui sint alimenti, ut poma fere & pira quaedam, tutius ac suauius prima mensa comedantur. Addo etiam lactucas, & quicquid crudum uel coctum ex aceto & oleo assumitur.

Oua

Oua præterea, sorbilia præsertim, ac tragemata quædam, quæ nos bellaria dicimus, ex aromatibus & nucleis pineis, aut melle, aut saccharo condita, conuiuiis accommodè apponuntur.

De cerasis.

Ex pomiferis arboribus apud nos cerasa, siue ut Seruio placet, cerasia libet appellare, prima maturescunt. Primum itaq; edenda apponantur. Hanc ob rem L. Lucullus post uictoriam Mithridaticam urbis anno sexcentesimo octogesimo in Italiam uexit, cuius tanta fuit habertas, ut ad oceanum in Britanniam usq; peruenerit. Cerasiorum quædam sunt acida, quædam austera, & quædam dulcia. Austera uentrem constringunt, stomachum exasperant. Acida pituitam incidunt, flauam bilem reprimunt, sitim extinguunt, & desiderium edendi inducunt. Dulcia stomacho aduersa, lumbricos & putridos humores in uentre generant. Deuorata manè, dū recentia sunt, cum suis nucleis, urinam & uentrem mouent.

De prunis.

Ingens est (ut ait Plinius) prunorum turba. A coloribus quædam sumpsere nomina, ut alba & nigra. A similitudine alia, ut hordearia, quòd colorem hordeaceum sint consecuta. A uilitate alia sunt asinaria cognominata. Ab externa gente, quædam etiam Armeniaca dicta, quæ odore peculiari laudantur. Damascena oblonga & nigra à ciuitate Syriæ Damasco nomen ducentia, ceteris præstantiora & salubriora sunt. Nulla arbor per adoptionem, hoc est infitionem, facilius in familias aliarum arborum transit. Miratur Plinius de pruno nullam à Catone mentionem fieri, cum pruna syluestria ubique nascerentur. Vsus prunorum ante cibum (si moderatus est) aluū

est) aluum citam facit, bilem lenit, uoluptatem sitienti affert. Pruna ac mala omnia, ut cerasa, pira, & reliqua, lecta cum petiolis, & in melle posita ita ne se contingant, diu seruabis.

De moris.

Morus satiua tardissimè senescit. In Aegypto & Cypro abundantissimi succi fructus producit, quorum trinus color est. Primò albescent, deinde rubescunt, postremò nigerrima fiunt, quasi Thybes puellæ Aegyptiacæ cruore respersa. Matura mora quamuis ad humiditatem & caliditatem tendunt, parum tamen alunt, stomacho aduersantur, quia in illo facillimè putrescunt. Verùm quia aluum citam faciunt, prima mensa comedenda sunt: nam & urinam mouent, & in aqua frigida humectata, sitim extinguunt. Sunt & mora ex rubis nascentia, quibus utuntur in pigmentis medici. Vt mora recentia diu durent, hoc modo facies: Succum ex moris exprimito, misce toq; cum sapa, & in uitreo uase cum moris mittito, uiridia diu seruabis.

De peponibus.

Pepones à malopeponibus differre uidentur, cum hi ferè rotundi & costati sunt, illi oblongi, quasi mala citrea. Verùm non adeo differunt, cum à peponibus malopepones factos asserat Plinius. A pediculo maturi sponte discedunt, quamuis non pendent. Gratus est certè peponis usus, uerùm difficilimè ob eius frigiditatem commixtam humiditati coquitur. Pepon tamen detracta cute & abiecto semine, esui datus, stomachi compescit ardores, aluum leniter mollit. Repurgato stomacho edendus est, quia facillimè in eos humores conuertitur, & concoctione retardat, quos prædominari in cibi receptaculo cõpererit.

Hanc

Hanc ob rem nobis à maioribus imperatum est, ut pepo-
nes ieiuni comedamus, supersedeamusq; à reliquo cibo,
donec in fundo semicocti resederint. Eius usus, etsi neruis
obest eos humectando, urinam tamen prouocat, renes ac
uesicam purgat abiecto semine. Sunt qui dicant pepo-
num malitiam potu oxyzaccari aut oxymellis sedari ac
comprimi. Alij aquam, ut Auicenna, præponūt, alij uinum.
Sentiam ego cū natura, quæ post esum peponis uinum, &
quidem optimū appetit. Quod quasi quoddā antidotum
est contra peponis frigiditatem & rigorem. Hoc autem
fructu Albinus Imperator adeò delectatus est, ut & cen-
tum Persica Campana, & decem pepones Hostienses
una cœna comederit.

*Albinus
imperator*

De cucumeribus.

Cucumeris uis & natura prius fuerat explicanda, cum
asserat Plinius, cucumeres magnitudine excedentes pe-
pones uocari. Decepit me (ingenuè erratum fateor) uo-
luptas, quæ ex esu peponis capitur. Nunc enim nō cucu-
meribus solum, sed cuius edulio anteposuerim semper.
Cucumerum tria sunt genera, maior liuidus est, & mi-
nus nocens: nam & aluum soluit, & sua frigiditate sto-
macho, æstate præsertim, uidetur accommodatus. Fo-
lia eius ex uino trita uulneribus medentur, quæ caninus
morsus impressit: eius semen ex uino dulci datum uesi-
cæ laboranti subuenit. Citrinus, quem nostra ætate à
colore citrullum uocant, frigidos & noxios generat hu-
mores, unde febres autumnales oriuntur: quòd diutius
quàm oporteret in stomacho morentur. Huius semen tri-
tum & potui datum, febricitantes iuuat, dum sitim ex-
tinguit. Anguineus omnium nocentissimus est, unde &
rectè

rectè ab angue nomen accepit, cuius uim Columella his carminibus explicat:

Liuidus at cucumis grauida qui nascitur aluo
Hirtus, & ut coluber nodoso gramine tectus
Ventre cubat flexo, semper collectus in orbem,
Noxius exacuit morbos æstatis iniquæ.

Duo illa superiora genera ablata cute crutoq; semine, tessellatim concisa, ex sale & oleo & aceto comeduntur. Sunt qui ad reprimendam frigiditatem aromata concisis inspargant. Anguincum Hetrusci (qui maximè pomis & holeribus delectantur) abrasa cute & lanugine, cum sale tantum deuorant. Cucumeres Tiberius princeps adeò auidè concupiuit, ut nonnulla arte, alieno etià tempore eos quæsierit. Hos teneros adhuc, mēstruosa mulier primo tactu necat, tanta est eius morbi uis.

Tiberius

De chrysomelis.

Chrysomela ego illa esse crediderim, quæ Vergilius aurea mala uocat, etsi Theocriti carmen, unde Maro suū transtulit, non idem sonet. inter cotonea hoc quoq; à Plinio numeratur. Quòd autem aurcum magis appellem quàm hoc, haud satis scio. Sunt qui hæc inter persica cēsenda putant, moti credo colore. Facit autē sapor & uis, ne uerum id esse credam. Prima mensa sumpta, præcipuè Neapolitana, quæ in precio sunt, cum aneso & passulis, uel ex uino meraco, aut defecato melle, stomacho minus nocent. Post cibum uerò ad putrefactionem citò uergens, humores generat pituitosos.

De ficis.

Ficus sola ex omnibus arboribus non floret, lacte fructum producit. Huius uaria sunt genera. Est ficus alba ex felicibus, contrà nigra ex infelicitus arboribus. Felices arbo

ces arbores putantur esse quercus, esculus, ilex, suber, fagus, corylus, sorbus, pirus, malus, uitis, prunus, cornus, lotus. Est & Chia à loco, Cottona à ciuitate Syriae nomen sumens, Aphricana à prouincia dicta, unde nomen accepit. Hanc ego illam esse arbitror, cuius pomum Cato tertium Punicum bellum quaerens, in Senatum anxius detulit, interrogansq; Patres conscriptos, & eos maximè, qui Carthaginem uirtutis Romanae materiam nequaquam delendam censebant: Quandiu, inquit, pomum hoc ex propria arbore demptum putatis? cum inter omnes recens esse constaret, Atqui tertium ante diem scitote Carthagine decerptum esse, tam prope nos habemus hostem. Statimque sumptum tertium Punicum bellum, quo Carthago Romani imperij quondam amula deleta est. Sunt item quæ ab inuentoribus sumpserunt nomina, ut Liuiana, Calphurniana, Pompeiana. Sunt præterea serotinae, præcoces, biferæ, duricoriae, quod tardè, quod citius coquantur, quod bis in anno ficos producant, quod corio duro obuoluantur. Est & Numidica, & Marisca, & Carica. Grossuli secundum Macrobius appellantur fici, quæ non maturescunt. Albinus enim de Bruto loquens, Grossulos, inquit, ex melle edebat tanquam stultus. Fici recentes cum ad caliditatem & humiditatem tendant, maturæ præsertim, non adeò nocent, licet omnes fructus malos generent humores. Epilepticis enim siccae conferunt, pulmonem, pectus, ac guttur catarrho exasperatum leniunt, oppilationes hepatis & splenis aperiunt, humores grossos è renibus & uescica eiiciunt, corruptum sanguinem ad cutem pellunt: creber tamen eorum usus pediculos generat. Fici præcoci quæ perniciofa humiditate abundant: & ob hanc rem desiccari

desiccare nullo modo possunt. Hunc enim fructum biferæ quasi fecem naturæ suæ efferunt, quo maximè delectatus est Augustus. Magnus Pompeius Mithridate deuicto in scrinio eius inuenit, ipsius manu scriptam compositionem, qua ille præsumpta, aduersus omnia ueneficia in totum diē tutum se incolumemq; præstabat, in qua iuglans una, fici duæ sicca potissimum, rutæ folia uiginti, salis granum in unum contunduntur & deuorantur à iciuno. Est & caprificus ex syluestri genere ficus, nunquam maturescens. Fici cum peciolis quantum fieri poterit longis & illæsis recentes in melle diu seruabuntur.

P. P L A T I N A E

L I B E R I I.



VI de agricultura scripsere, arborem à frutice ita differre dixerunt, ut frutex ab herba. Est enim frutex, qui ad iustam arboris magnitudinem non assurgit, & statura multis herbis persimilis, sed non demoritur, neq; arefcit, ut herba perennis est: inde fruticari dicimus nasci ex frutice. Fructus præterea quadrisariam diuisere, acina dicentes uua, grana edera, grana sambuci, grana ebuli, grana mali punici: additur etiam morum, & quicquid his simile. Inter baccas uerò, fructus lauri, oliua, corni, loti quam fabam syriacam uocant, myrti, lentisci, similiumq;. Plinius ceteriq; numerabant inter nuces, omne quod foris duro tegitur cortice, & intus habeat quod sui est. Postremo ea omnia uel mala esse dicebant, quæ foris quod esui est habeant, dura intus includant. Ob hanc

k

dist

distinctionem affirmant quidam persicum inter mala numerandum.

De Malis.

De malis igitur dicendum nunc est, & maximè de his quæ ante cibum comeduntur. Austera & stiptica post epulas tutius assumuntur. Sunt autem malorum genera plura, de quibus suo loco dicetur. Dulcia & citò maturescentia, qualia sunt orbiculata, præcocia melimela, quæ omnia serè stomachum & aluum soluunt, prima mensa sunt comedenda. Dioscorides quod ad æstiuæ mala pertinet, hoc sensit: Ea credidit pituitam nutrire, fellis ardores excitare, inflammationes mouere, neruosis partibus minimè conuenire. Galenus uerò non omnia reiicienda pronūciat, sed ea tantum quæ aut aquei saporis sunt, aut asperi atque acidi. Dulcia autè & matura, quæq; hyeme custodita suauiter fragrant, inflammationem tollunt, stomacho nauseanti succurrunt, & appetentiam inducunt. Mala autem frigida esse & humida ex eo maximè deprehenditur, quòd succus ex his expressus facilè transit in acorem. Hanc ob rem quidam censuere huiusmodi fructus bono stomacho ante mensam non nocere, cū uentrem humectent, & præcordia refrigerent.

De Piris.

Pirorum naturam Dioscorides stipticam tradit, & ideo contrita & apposita, impetus omnis incurrentium humorum auertunt, sanguinem ex naribus & uulneribus fluentem sistunt. Ex his quædam sunt dulcia, quædam austera, quædam acida. Dulcia cum sint aquatili & soluti saporis, cumque inter frigidum & calidum consistant, utpote parua illa & ocysima, quæ Plinius superba innuit appellari, ante cibum danda sunt. Hæc nos
ucri

uernacula lingua Moscatina ab odore uocamus. Dentur item alia si qua sunt his similia. Stiptica uerò & acida, quorum magna turba est, secundæ mensæ reseruentur, quia ante cibum sumpta astringunt, quod ualetudini contrarium est. Annotatum est etiam pira præter alia poma corpus nutrire. Piro magna certè inest uis, nec in fructu solum, uerum etiam in radicibus & folijs. Cum fungis ac boletis incocta, uenenum si quod inest tollunt. Decocta folia uulneribus medentur. Semen autem pirorum cum melle tritum, ac ieiunis traditum, dolorem iecoris submouet. Condiuntur autem pira totidem modis, quot uuæ, mala, pruna, persica, cytonæa. Poma item omnia percommode seruantur, si pomaria in tabulatis posita fenestras ab austro ad septentrionem uergentes habuerint. Substerni stramentis ac paleis debent, ne humore nimio, qui ex contactu oritur, frigescent.

De Vua.

Qui Vuam quasi uuidam ex abundantia humoris etymologia notauere, recte mihi scisse uidentur, cum maximus inde perfluat humor, quod mustum primò, mox defecatum uinum appellatur. Vuam ex arbore nasci non ausim dicere, cum non planè sit arbor. eandem quoque fruticem dicere iniuria esset. Teneat igitur tanquam res præclara medium quoddam, nec etiam (ut quibusdam placet) acinis patiatur ascribi, ut grana hederae, & grana sambuci: his enim omnino dissimilis esset, si uinaceis careret, quod fieri perfacile poterit, si Columellam imitatus, malleolum findes, ita ne gemmae ledantur, medullamque omnem erades, tum demum in se compositum colligabis, ita tamen ne gemmas alliges: in terram deinde stercoreatam depones, & rigabis. Adulta uitis uuas tibi

k 2

sine

sine uinaceis præstabit. Vuarum genera multa sunt. Amineæ à regione. Aminei enim fuerunt ubi olim Falernum. Appiana ab Appio. Bumastha à similitudine mammae bubulae, Mareotis, præcox, momentana, precia, psytia, lagæa, quæ & leporaria dici potest. Sunt & alia plura, quæ enumerare longum esset. Vuarum maturescentium uehementiores nigrae, ideoque uinum ex his minus iucundum: suauiores albæ, unde uinum gratum fit. Inter omnes autores conuenit ficos & uuas bene maturas cæteris fructibus qui crudi eduntur minus insalubres esse, & sumpta prima mensa ferè non nocere. Uua siquidem matura, & quæ decerpta diu aut saltem dies quatuor pependerit, & suauius & dulcius editur: obesa enim refrigerat, neque fastidium mouet. Recens autem deuorata, stomachum, spiritum, aluum inflatione perturbat, capiti nocet, lethargum facit. Non sunt uinacea dum comeduntur dentibus contenda, quia & difficiliora deguntur, & deterius nutriunt. In uino dulci, ut fieri solet, conditæ uuæ caput tentant. Pensilibus proximè habentur, quæ in palea seruantur. Sunt qui eas in aceruo uinaceorum conseruent, uerum comese caput, & stomachum infestant. Sistunt tamen aluum, ac sanguinem excreantibus utilissimæ sunt. Virides item hoc modo seruabis: Uuas de uite illæsas accipies, & aquam fluuialem ad tertias decoques, quam & unâ cum uua in uasculum mittes bene gypsatum, ne exhalet. In locum frigidum, ubi sol accessum habere non possit, uuas repones: & quâdo uolueris, uirides inuenies: ipsam uerò aquam si uoles pro hydromelle ægroto dabis. In olis seruata, ac esui sumpta, stomacho auiditatem excitant. Extat & labrusca, quam Græci ἀμπέλου ἀγρία uocant, cuius acina desiccata ad medelam seruantur. Passum optimum

mum sic fieri Columella præcepit: Vuam præcoquem bene maturam legere, acina acida: haud uitiosa reijcere: quæ bona sunt in tabulatum quoddam extendere, uinoq; inspargere, seruata usui multis in rebus esse consueuit. Passulæ uino lotæ, et præcipuè quæ sine uinaceis sunt, ut Corinthiæ & Narnienses ante & post cibum sumptæ, stomacho atque hepati opitulantur. Ex uua concocta in ahenis, sapa fit: ex puro et expresso musto in defrutarijs uasis defrutum. Mustum enim decoctum, defrutum uocatur, unde & defrutare, mustum coquere dicimus. Sapa tamen defruti uice nonnunquam utimur in comedendis pomis ac piris.

De Malis punicis.

Sunt & Mala quædam, quibus & ante cibum & in cibo, maximè uerò cum assis & frictis carnibus utimur. Ex his est malogranatum: quod & Punicum uocatur, cuius multa sunt genera, quæ enumerare superuacaneum nunc esset. Sufficiat tamen de eorum qualitatibus dicere. Malo punico uim stipticam inesse, omnes ferè medici una opinione consentiunt. Quadrisariam tamen diuidi posse uidentur. Dulcia enim continere aliquid caloris natura ipsa arguit, & ante cibum comedenda sunt, quam inde inflammatio quædam oritur, quam Græci φλεγμονὴ appellant. Acida stomacho accommodata sunt, & urinam mouent, pulmonem refrigerant, iecori bladiuntur. Si mala ipsa nimium acida uidebuntur, emendari hac ratione poterunt: stercore suillo & humano, urinaq; ueteres radices arboris irrigabis, dulciorem fructum inde postea sumes. Violenta mediam quædam uim inter illa superiora sibi uendicant. Acerba pigmento quod stomachū

k 3 uoca

uocatur magis apta quàm esui sunt, tunc oris uitia, nariū, aurium, oculorumq; sanant. Rectè igitur tradidere, qui negarunt punico malo corpora nostra nutriri, cū eorum usus medicinæ magis quàm cibo conueniat. Qui ualidi stomachi sunt, ea tutius ante cibum sument, quam qui imbecillis: & post cibum uapores ad caput ascendentes reprimunt, & ferè uim cotoneæ habent: aut prælo uinum quo in multis edulijs utimur, reddunt. Postremo uerò testa eiusdem mali sicca, & in puluerem redacta, multis incommodis medetur, utpote aluo solutis, si trita ex mero potui detur. Sanat & uulnera genitalibus ob calorem nata. Ut mala punica diu seruentur, in aquam feruentem merge, & statim leua ac suspende.

De Cotoneis.

Cotonea dici cum de malis loquimur, & non cottona, Varronis ac Plinij autoritate manifestum est, qui cottona inter ficus commemorat. Omitto eorum opinionem, qui ea cydonea à Cydone ciuitate Cretæ appellauere, unde & cydonea spicula sunt dicta. Cotonea ergo siue cydonea uel citonea sunt uocanda, cruda & matura dysentericis & cholericis, ac sanguinem excreantibus optimè dantur: aluo solutis uerò item prosunt decocta, quòd amittant constringentem illam uim succi. Infusa præterea ex uino uel aceto stomachi dolore, & intestinorum fluore uexatis opportunissimè conferunt, falluntq; languentium desideria, quòd & specie, & gustu, & odore cuiuslibet uini ueteris similitudinem repræsentant. Seruari diu mala cotonea hoc modo possunt: Eligantur sine uitio cum ramulis & folijs condita in uas, ac melle & defruto suffusa diutius uiridia durabunt. Conditi etiam matura hoc modo possunt: Depilata ac in frusta concisa, nucleisq; è medio subla

sublatis in aquam cœlestem ponuntur, ubi tandiu (mutata tamen aqua) relinqui debent, donec stipticitatem illam amiserint, eluceantq; tanquam cornea. Elixentur deinde, & semicocta ex aheni ablata, in linteum album & mundum super tabulam extendantur, donec aqua exiccet. In cacabum deinde cum melle posita tandiu ebulliant, quousque omnino coquantur. Cocta rursus linteis extendes, & fere sicca ad umbram, non in sole, in ollam repones, superinfundesq; mel bene defecatum ac tepidum. Hoc modo fere condiuntur cucurbitæ, citra, mala medica, quæ uulgo narantia uocamus, pira, poma, quibus nonnulli aromata inspergi uoluerunt, ut chariophyllum, cinnamum, ginger, trita & cribrata. Malopeponum costæ unde conditura fieri solet, in aceto macerantur dies quatuor, postea uerò quàm in linteis aliquandiu resederint, mutato aceto iterum coctæ, ac rursus in linteum extensæ, donec refrigerint, in ollam reponuntur, superfusoq; melle optimè seruantur. Hæc in prima mensa uarijs temporibus comedi solent. Hyeme citrum & narantium: æstate cucurbita, pepones, cotonea. Sed cotoneorum hæc uis est, ut ante cibum sumpta, aluum astringant, & concoctionem ac lubricitatem uentris tollant, nisi bisariam diuisa, nucleisq; exhaustis superinfuso saccaro coquantur. Tunc enim desiderium edendi inducunt, & sumpta caput ab ebrietate defendunt. Post cibum uerò stomachum sigillant, concoctionem adiuuant, & aluum mouent, si auidius desumpta fuerint.

De Citro.

Citrum uel Citreum Cloantius & malum persicum à prouincia uocauit. At Vergilius Homerum imitatus, longa periphrasi citrum circumscripsit:

k 4

Feli

Felicitas mali quo non præstantius ullum,
 Pocula si quando sæuæ infecere noueræ,
 Miscueruntq; herbas, & non innoxia uerba.

Nemo enim dubitat hoc de citro dictum, cuius uaria habentur genera. Alia enim sunt, quæ sylua confinis Mauritaniae producit. Alia quæ in Italia, & Media nascuntur. Omnium tamen magnitudine potius, quàm genere differentium eadem fere uis est. Odoratissima enim sunt, & uestibus interiectas tineas necant. Vnde & odorata uestis citrosa à Neuius uocatur. Generantur autem in Perside omni tempore: alia enim præcarnuntur, alia interim maturescunt. Putatur etiam in uenenis contraria, quòd trita cum uino purgatione uirium suarum bibentes seruant. Non tamen una eademq; uirtus in omnibus citri partibus est. Putamina enim calida sunt: quod intus est, semiacidum, ac per hoc stipticam uim habere manifestum est. Assis & calidis obsonijs adhibentur omni tempore, æstate tamen præcipuè, quòd bilem reprimunt, sitim extinguunt, & desiderium edendi inducunt. Multis ægitudinibus citrea uis medetur: nam & prægnantes mulieres à nausea uendicant: & tritum in potionem uini datum, lieni ac querelis corporis medetur. Sunt qui citrum tessellatim concisum ex sale, oleo, & aceto comedant. De malis citreis uel Medicis, quæ uulgo narantia uocamus, eadem ferè dici possunt. Verum quia quædam dulcia, quædam acida sunt, uescendi ratio ex superioribus præceptis repetatur. Dulcia ante cibum quouis tempore sumpta stomacho conueniunt. Necnon acida, si saccharo fuerint remollita, quod fit sublato corio, detractisq; membranulis.

De Palmis.

Palma

Palma multis in locis nascitur, ut hodie in Italia, in maritimis Hispaniæ locis, in Africa licet cernere. Sabulosa ac nitrosa terra gaudet, unde in Iudæa percommode nascitur, fructumque huberiores & suauiores reddit: cui à forma oblonga & in medio dorsi quendam quasi nodum assumentem, dactyli nomen impositum arbitror, quod digito sit persimilis. In aluo media fissura est, quam nonnulli umbilicum appellant. Inde spargi radicem, cum plantantur, asserunt. Sine mare, qui haud longè plantari debet, infœcunda habetur. Vnde exciso mare statim sterilescunt. Nascuntur autem palmarum fructus non inter frondes, sed inter surgentes ramos. Palmæ uis calida est & humida: melior alba, quàm aut nigra, aut rubens: depilandæ membranulæ sunt, quæ carnem ab osse diuidunt, deuoratae enim grauiorem concoctionem faciunt. Ossa item auferenda, ne Alexandri milites, qui auidius uirides palmas comedentes strangulati sunt, imitentur. Dulciores enim ante cibum sumpti, etsi facilius concoquuntur, & aluum mouent, spleni tamen, dentibus atque hepati aduersantur. Palma (ut ait Gellius) tantæ generositatis est, ut ponderi non cedat, sed sursum uorsum nititur: & ob eam rem uictoriæ signum habent, quoniam huiusce naturæ est, ut urgentibus opprimentibus uenon cedat.

De Mespilo.

Non fuit Mespilus in Italia Catonis æuo. Radices hæc arbor profundè & latè agere dicitur. Hanc ob rem ferè inextirpabilis habetur. Gallica mespila cæteris præstantiora sunt, quorum semen austerum quidem ac folia proprietate non carent. Ante cibum sumpta mespila uehementer dissolutum stomachum astringunt, fluxus alui

k 5 immodic

immodicos fortissimè reprimunt, ob frigiditatem & siccitatem, dentium doloribus medentur, folia quoque eius & cortex, itemque radices tusæ & impositæ feruori ac tumori subueniunt, sicca & trita cum melle ad cicatricem uulnus adducunt. Eorum succus cum uino haustus, ueneficis potionibus repugnat.

De Sorbis.

Sorbis triplex differentia inest. Alia enim ut mala rotunda sunt. Alia turbinatiora, ut pira. Alia ouorum figuram obtinent. Laudantur à medicis sorba medicamentorum potius quàm cibi gratia. Et ut alba adhuc & semicruda stomachum prægrauant, ita matura fastidium pellunt: uulnera intraneis innata delinunt. Aqua uerò in qua decocta sunt sorba, potui data, cum uini austeri ferè cum sapore naturam imitetur, dysentericis medetur. Sorba sole macerata ac in sapa condita, ut cotonea & pira, secundum Catonem diu durant.

De Cornis.

Corna quæ Vergilius lapidosa uocat, quòd foris parum carnis, & intus plurimum ossis habeant, inter acina numerata, sumpta in cibum parum alunt, tardè concoquuntur, & aluum astringunt.

De Persico.

Persica tota Asia nascuntur, maximè uerò in Perside, unde ad nos translata nomen habent: serò id quidem factum est, & cum difficultate. Verum postea ubique ferè sponte proueniunt. Fabulas mihi narrare uidentur, qui scribunt uenenata cum cruciatu apud Persas gigni, & ob eam rem à Cyro inde ad Aegyptios translata, ut quos armis uincere non poterat, ueneno saltem necaret. Confiungunt item, quo res uerisimilior uideatur, Aegyptio sole & cælo mitigata

tigata fuisse. Hanc autem opinionem innuit Columella his carminibus:

—Et pomis quæ barbara Persis
Miserat (ut fama est) patrijs armata uenenis.
At nunc expositi paruo discrimine leti,
Ambrosios præbent succos oblita nocendi.

Addit tamen (ut fama est) ne omnino rem fabulosam pro historia credidisse uideretur: Gallica & Asiatica Persica, quæ nationum cognomina habent, autumnio maturescunt, æstate præcocia habentur. Dyrrachina in precio ante alia sunt. Recentia seruari hac ratione poterunt: Optima eligito, & mitte in muriam, postera die exime, & purgabis diligenter, ac collocabis in uas, fundens salem, acetum, satureiam. Persicorum cibus propter humiditatem & frigiditatem stomacho inutilis habetur: citò enim inacescit, atque in phlegmaticos uertitur humores. Eorum usus (quo negant Medici membra nutriri) ad ephimeras iter facit. Matura tamen ante cibum sumpta appetentiam inducunt, urinam mouent, aluum lubricant, fœtorem oris medentur. Sicca post cibum manducata, etsi nihil nutriunt, stomachi tamen sigilla habentur, quòd astringunt. Sunt qui dicant, statim post persica ante cibum sumpta uinum optimum bibendum esse, ne continuo putrescant. Non improbatur etiam eorum opinio, qui asserunt, post cibum comedenda persica tessellatim concisa, & in optimo mero remollita, quòd os stomachi & superiora orificia refrigerant. Hoc autem fieri debet, ubi ex asis cœna præcessit. Folia persici trita & imposita uentri, lumbricos aut expellunt, aut perimunt. Eadem sicca & in puluerem tusa recentes plagas cruentorum uulnecum claudunt. Nucleus persicorum cum oleo tritus capitis dolori medetur.

De

De Olea.

Exigeret nunc mensarum ordo, ut de conficiendis ac coquendis pulmentis ratio præberetur. Verum cum omnia fere obsonia mixta sint, de quibusdam simplicibus ad hanc rem pertinentibus prius dicendum est, ac primum de olea atque oleo. Olearum genera sunt plura: Conditiva, pausia, radius, orchites, quæ de oliuitate optimè conditur (ut ait Varro) salentina, termucia. conditua grandior est, & esui optima, ut nunc Bononiensis, & Picentina acerbata scinditur utrinque gladiolo, & in frigida aqua tandiu maceratur, donec amaritudo cum pinguedine euauerit. In seriam deinde aut in ligneum uas reposita, superfusa aqua cum sale & fœniculis decocta, ad tempus seruatur. Comeditur cum piscibus & carnibus assis, ut uel fastidiū leuet, uel desiderium inducat. Difficilis concoctionis est, ac parui alimenti, humores generat crassos & glutinosos. Sumpta externa mensa exhalationes ad caput reprimat. De reliquis commodius fiet oleum, trapeto ut à quibusdam sollet, uel mola quod utilius est, uel solea quod difficilius. In serijs reponitur oliua: prælisq; subijcitur, exprimiturque tandiu, donec* sampsa arida nil amplius præstant. id olei, quod primū exit, si non ex fraccscentibus oleis & nimium maturis ac concalefactis fuerit, suauius esui est. Hoc Plinius omphacinum uocat. ὀμφακία enim uuam immaturam Græci appellant, quod genus olei ad frigiditatem & siccitatem tendit. Seruare oliuas uirides, ut quouis tempore oleum facias, hoc modo poteris: Oliuas de arbore sublata, in mel demerges, auferesque tales quouis tempore, quasi mox de arbore redemptas, de quibus si uoles oleum uiride facies. At quod ex maturis exprimitur, etsi pinguis

pinguis & grauioris odoris est, tamen utilius omphacino propter temperatas qualitates habetur. Ad caliditatem enim & humiditatem tendit. Vendicari tamen à nimia pinguedine oleum sale illitum potest, gratiusq; fiet subtracta è fundo dolij amurca. Omnes enim feces olei ac uini ad fundum tendunt, ut mellis ad summum: unde & oleum melius in summo, quia exhalationes amat: uinum in medio, mel in fundo est procul omni fece. Olei uis est corpus tepefacere. Quare cognita Hannibal in Romanos ducturus acies, ad Trebiam frigida hyeme corpora militum ad lenitatem & robur inunxit & uicit. Contra algores oleum mirificè iuuat. Potum ieiuno stomacho, aut lumbricos interficit, aut è uentre pellit. Præterea uerò contra uenenum pro antidoto habetur. Ex aqua enim calida potum, uomitu uenena fugat. Sunt & alia plura genera fistitij olei, quæ consulto prætermittuntur, quia nihil ad rem nostram faciunt.

De Melle.

Magna apibus cura & sollicitudo conficiendi Mellis, & certè maior inest conseruandi. Vnde Maro rectè eas parcas appellat. Non enim liguriunt ut muscæ. Castissimæ præterea habentur. Inquinatis enim locis, aut qui male oleant, nulla apum assidet. Tam qui olet unguenta, qui uinolenta, & recenti concubitu foetet, quàm qui allium redolentia sapit, pungitur, & ab aluearibus (quæ ab aluo secundum Varronem sunt dicta) facto agmine fugatur. Legem habent ad similitudinem optimi principis, ad quem omnia deferuntur. Hoc præcedente aut delato, si nequit uolare, de loco ad locum profisciscuntur. Castra, hoc est, aluearia, ponunt. Apibus naturale

turale pabulum est rosa, serpillum, apiastrum, papauer, faba, lens, pisum, ozymum, cythisus. Ex his enim rorem matutinum, unde mel: & florem, unde cera conficitur, colligunt. Optimum tamen mellificium est, quod ex thymo fit, & ob hanc rem Siculum mel & Atticum palmam fert, propter thymi abundantiam & suauitatem. De melle Pontico & Hispano, in quo ueneni uim inesse quidam autores scribunt, non attinet dicere. Id enim quærimus, quod ad uoluptatem facit. Mel solum est, quod in summo feces expuit: hoc quo grauius, eo melius est. Mel contra uinum laudatur. hoc, quod uetus & humectum, illud quod recens & calidum, in precio est. Decoctum crudo melius habetur: neque enim adeo inflat, aut præcordiorum dolores ac bilem auget. Aestiuum autumnali melius est. Corporibus frigidis & humidis conuenit: multis ægrotudinibus medetur. Corpora putrescere non sinit. In conditura malorum, cucurbitarum, citrorum, & nucum optimum habetur. Oris desiderijs & in multis obsonijs facit satis. Ex hoc oxymel & hydromel, quam eandem uel aquam mulsam licet appellare, conficitur, quæ tuſſientibus per commodè datur. Mulsum ego fieri etiam ex uino & melle, teste Plinio, crediderim.

De Saccaro.

Saccarum fert non Arabia solum & India, sed Creta & Sicilia, quod Plinius mel ex arundinibus collectum uocat. Fragile id quidem, dum teritur aut subiicitur dentibus: hoc certè quanto candidius, tanto melius. Quod profectò ex longa depuratione fieri consuevit, unde probabilius ter, aut eò amplius incoctum dicimus. Calida est eius uis & humida: hoc fit, ut bene nutriat, stomacho proſit, eius exasperationes (ſi quæ in
sunt

sunt) leniat. Hoc, ut arbitror, ueteres ad medicinæ usum tantummodo utebantur. Et ob hanc rem nulla in obso- nijs eorum de saccaro fit mentio. Caruere illi quidem magna uoluptate: cum nihil ex his quæ esui dantur tam insipidum sit, quod saccarum non condiat. Hinc natum est illud crebra usurpatione prouerbium, 'Nullum genus edulij addito saccaro insipidius reddi. Liquefacto hoc amygdalas remollitas aqua mundas, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, anesum, cinnamam, atque alia plura in bellaria redigimus. Transit tum saccarum ferè in eorum qualitates, quibus in confectiione adhæserit.

De Lacte.

Lac ego ἀπὸ τοῦ γάλακτος deriuatum puto. Primum quod ex foetis animalibus mulgetur, colostrum appellatur. Id autem ideo abijcitur, quia lactentibus nocet. Sunt qui uim lactis temperatam putent, quòd ad frigiditatem & humiditatem parumper declinet. Et ob hanc rem lac bene nutrire, multum sanguinis generare, cum sanguis sit ex uberibus & mammis expressus: cerebrum fouere, stomacho & pulmone prodesse, genituram augere, inter omnes medicos constat. Non idem tamen ex omnibus animalibus mulgetur lac. Omitto muliebre, quo in medicina tantum utimur. Talem propè uim lac habet, qualem animal unde mulgetur. Optimum caprinum habetur, quòd stomachum adiuuet, hepatis oppilationes tollat, aluum lubricet. In secundo loco erit ouilum, in tertio bubulum. Melius uerè quàm æstate, rursum æstate quàm autumnò aut hyeme. Stomacho ieiuno ut exit ab ubere, uel tepidum bibendum est, & tantum diu à reliquo cibo abstinendum, donec in stomacho resederit. Coagulatum ac prima mensa haustum, uere & æstate

estate minus nocet. Nam post cibum sumptum (ut ferè solemus) aut statim putrescit, aut secum alterum cibum incoctum ad ima trahit. Quiescendum est item postquam desumptum est, ne in stomacho, quod ex agitatione fit, coacescat. Imbibitum aut cum saccaro, aut melle, à putrescentia prohibetur: repurgato & ieiuno stomacho bibendum dixi, quia in eos humores, quos principes in cibi receptaculo deprehēdent, facile conuerti solet. A nimio lactis usu cauendum tamen est: nam & aciem oculorum hebetiorem reddit, & calculos in renibus & uestica generat. Sero caprino quod ex lacte sublato caseo fit, pro medicina utimur, quòd hepar & sanguinem refrigerat, quòd pharmacis uiam ad purgandum corpus faciat.

De Caseo.

Etsi Caseo in tertia mensa uestimur, tamen hoc loco eius uis explicanda fuit, cum ex lacte, de quo nunc dictum est, fiat. In multis etiam edulijs conficiendis hoc crebrò coqui utantur. Coagulatum lac non multo coagulo, ne caseus (ut ferè semper contingit) acorem concipiat manu factoris, & quidem non macilenta & calida, sed subpingui & temperata in pilam redactum, ex ahenò in formas uel calathos uel fiscellas reponatur, exprimatur que tandiu, donec serum penitus exierit. Salitus caseus in locum fumo aliquantulum obnoxium reponatur. Vbi salem conceperit, & ætatis aliquid adeptus erit, esui non incongruè dabitur. Caseo dignitas à locis & pecoribus accessit, ut de lacte dictum est. Duo sunt hodie casei genera in Italia, quæ de principatu contendunt, ut Marceolinus, ita enim Hetrusci uocant, quòd mense Martij factus sit in Hetruria: & Parmensis in Cisalpinis, quem eundem Maialem à mense Maio licet appellare. Quali-

tas

tas casei ex ætate deprehenditur. Recens algidus est & humectus, salitus & durus, calidus & siccus. Recens caseus bene ac multum nutrit, calorem stomachi reprimit, sanguinem excreantes adiuuat, phlegmaticis omnino nocet. Vetus difficile concoquitur, parum nutrit, stomacho ac uentri aduersatur, bilem facit, podagram, dolorem laterum, harenulas & calculos generat. Sumptum post cibum quantumuis parum, cum os stomachi sigillet, & fastidium pinguium eduliorum tollere, & coctioni ac capiti prodesse aiunt.

De Recocta.

Sublato ex abeno caseo, serum tandiu lento igne concalefacimus, donec ad summum id pinguedinis natauerit, quod reliquum casei fuit. Recoctam id rustici uocant, quod ex lacte secundo concalefacto colligatur. Candida est, nec gustui insuauis, insalubrior recenti ac mediæ ætatis caseo habetur: melior tamen habetur uetere & nimium salito. Coctam, siue eandem recoctam libet appellare, multis pulmentarijs herbacijs præcipuè coqui admiscunt.

De Butyro.

Butyrum ex lacte hoc modo fit: Emulctum lac ex mulatralibus in uas æneum, quod ab imo coarctatum sursum uorsum in latitudinem campanæ surgit, diligenter percolatur. Ex quiete & humiditate nocturna in superficie pinguitudo lactis natat, hanc rustici pannum uocant. Quamen ter cochleari satis magno in uas oblongum inuergunt, rutabuloq; tandiu miscent, donec in massam redegerint, qua ablata & in serijs reposita, ad tempus adipis aut olei uice in quibusdam obsonijs utuntur ferè omnes qui septentrionalem & occidentalem plagam

gam incolunt, quòd oleo indigeant, quo calidæ & temperatæ regiones abundare consueuerunt. Butyrum calidum est & humidum, corpora admodum nutrit & obefat. Eius tamen frequenti usu & stomachus læditur, & fomentum phlegmaticæ ægritudini præparatur. Datum in cibum cum mundis amygdalis & saccharo, pituitam digerit, & tussim frigidam ac siccam tollit. Illitum uulneribus ex uenenosis animalibus, potumq; antidoti & theriacæ uices præstat.

De Ouo.

Ouum, quod ὄον Græci dicunt, multiplex est, & ex uolatilibus ferè omnibus nascitur. Quæ oua pariunt esui accommodata, sunt anseres, anates, pauones, struthij, & gallinæ, sed gallinarum meliora ac salubriora sunt, maximè si ex gallo conceperint. Quæ uerò aut ex uento zephyro, ut quidam uolunt, aut ex propria libidine concepta, ea minus sapiunt, ac foetura omnino inutilia sunt. Ouorum uis temperata est, & ob hanc rem bene ac multum nutrire medici asserunt. Ouum bifariam diuiditur, in alborem & uitellum: albor ad frigiditatem, uitellum ad caliditatem tendit. Albore in purgandis uulneribus, in constringendis quæ laxa sunt, ut in condituris quorundam eduliorum ac bellariorum utimur. At uitella, maximè uerò recentia, & quæ ex gallina, perdice, phasianio sumuntur, non nimium incocta (sorbilia enim debent esse oua) cor fouent, ac membra nutriunt. In sanguinem enim purum, & qui coardeat, conuertuntur. Quare qui inanitate laborant, hoc cibo, repurgato prius stomacho, quòd facillimè in alios humores conuertitur, crebrò in prima mensa utantur. Medetur & hic cibus tussi, exasperatis arterijs, uocis raucedini, & sanguinem
excre

excreantibus. Oua ex aceto decocta cum magis temperata sint, stipticaq; fiant, uentrem constringunt, ardores urinæ, renum ulcera ac uesicæ mirificè tollunt. Atqui multo magis, si nuper nata ac cruda excusso albamēto deglutieris. Sapidiora eo magis sunt oua, quò ex gallinis pinguibus, nō macilentis, ex depastis triticum, hordeū, milium, panicum, quàm herbas sunt nata. Hyeme paleis, æstate fursuribus oua percommode seruantur. Quæ in aceto macerata sunt, ut ait Plinius, facile illæsa per anulos transmittuntur. Dura Celsus affirmat ualentissimæ materiæ esse, et ob hanc rem tardè concoqui. Quibus in edulijis coqui ouis utantur, suo loco postea dicitur.

De Succidia.

Suilla caro adeò humida est, ut seruari non nisi multo sale possit. Animal hoc edacissimum est, & hanc ob rem sanguine multum ac calore abundat: uliginosa loca, ubi uoluctetur, libenter incolit ad reprimendum calorem, quo maximè luporum dentes exagitantur, dum suillam carnem semiuuiam lacerant. Ad flumina igitur tale animal deferunt, quo feruor ille extinguatur. A nullo brutorum pinguedine superatur. Affirmat Varro se in Arcadia uidisse suem, quæ præ pinguedine non modò surgere non posset, sed ne amouere quidem soricem, qui exesa eius carne, nidum fecisset, ac mures peperisset. Sus ubi annicula est, quatuor mensibus uentrem fert, binis nutrit. Porcelli adhuc lactentes, nefrendes dicuntur, ab eo quòd nondum fābam frendere possunt, id est, frangere. Ad annū ubi uenerit porcus, salituræ non incongruit. pridè quàm occidatur, potionem prohibere oportet, quò sit eius caro siccior. Deinde diligenter salire, ne fracescat, & uitium sapiat, ne uetinea & uermibus lēdatur.

l 2 tur

tur. Dum *salsuram* facis, in fundo dolij aut *seriæ* *salem* *sternito*. *Frustra* deinde *ponito*, *cutis* *deorsum* *spectet*. Tandiu *caro* in *dolijs* *remaneat*, quoad *salem* *conceperit*. In *caruario* deinde, quò *fumus* *penetret*, *suspendatur*. Hinc *sumes* *laridum* *pro tempore*, hinc *pernam*, hinc *petasonem*, hinc *sumen*, hinc *glandium*. quare non immeritò *rustici* *salsaturā* *succidam* *uocitarunt*, quòd inde *succidi* *ad esum* *muta* *possunt*, ut ex *horæo* *fit*, quem eundem *secundam* *succidi* *diem* *rustici* *appellauere*. Colliguntur item multa *ad pulmentaria* ex *porco* *nuper* *caso*, ut *adeps*. *Caro* *sui-*
la *tam recens* *quàm salita*, et si *gustum* *titillat*, *perniciosa* *tamen* *omnino* *est* *ac mali succi*, ut ait *Celsus*.

De Liquamine.

Liquamen ex *adipe* *porci*, atq; *anserum* *hoc modo* *fit*: *Concisum* *minutim* *ad carbones* *ignitos* *in cacabo* *pones*, ne si *ad flammam* *suspendaris*, *fumum* *concipiat*, *tantumq;* *salis* *indes*, *quantum* *satis* *esse* *putabis*. *Liquefactum* *ante-*
quam *refrixit*, *in ollam* *repositoriam* *colabis*, *reponesq;* *ad usum*, ut *ubi uoles* *eo* *uti* *liceat*. *Fit* *item* *liquamen* *ex*
anserino *et* *gallinaceo* *adipe*.

De Omento.

Omentum *adipem* *illum* *esse* *innuit* *Celsus*, qui *intesti-*
nis *adhaeret*, *Testiculi*, *inquit*, *simile* *quiddam* *medullis* *ha-*
bent, *carent* *sanguine* *et* *omni sensu*, *tunicæ* *eorum* *præ-*
se *ferunt*. *Eò* *deuoluuntur* *plerunq;*, *aut omentum*, *aut in-*
testinum. *Hoc* *genus* *morbi* *ὄλη* *Græci* *uocant*, *apud* *nos*
indecorum, *sed commune* *his* *herniæ* *nomen* *est*. *Affert* *do-*
lorem *et* *scroto*, *et* *inguinibus*, *et* *abdomini*. *Fuere* *item*
qui dicerent *omentum* *esse*, *pingue* *durum*. *Macrobius* *ue-*
rò *omentum* *cartilagini* *persimile* *esse* *dicit*, *quod* *quidem*
impositum *ossi*, *cruciatum*, *dum* *sectionem* *importat*, *sen-*
tit:

tit: Quòd cerebrum, inquit, tactu suo hominem torquet, uel frequenter interimit: non suo sensu, sed uestitus sui, id est, omenti, hunc importat dolorem. Ex hoc fit genus pulmenti, quod omentum uocatur.

De Abdomine.

Abdomen, quod Græci λαγίνα uocant, uentris pars illa est, quæ ab umbilico ad inguina inter cartilaginem & pellem ducitur. Pingue id quidem est Satyrico teste:

Montani quoq; uenter adest abdomine tardus.

Celsi uerba hæc sunt: Interdum enim uel ictu aliquo, uel retento diutius spiritu, uel sub graui fasce interior ab dominis membrana superiore cute integra perrumpitur. Erit igitur abdomen, ex quo sumen fit, quod idem uulua appellatur: nec obstat id etiam turgentibus porcæ papillis fieri, cum circa abdomen mammæ sunt. De lucanicis & reliquis pulpamentis, quæ ex suilla carne fiunt, suo loco dicetur.

De aceto.

Acetum ex uino fit, si uas fuerit uacuum & non clausum. Aër enim ex uacuo elicit potentiam eius. Nam cum uinum semina caloris in se habeat, ac uapidum fiat, transit in uitium, quod acetum dicitur, adeò frigidum, ut ante omnes humores flammam extinguat. Et quod mirum uideri potest, saxa, quæ ignis concoxit infusum statim rumpit. Quod Hannibal ad taurinos saltus in difficili alpium transitu fecisse legitur. Variæ sunt autorum sententiæ de aceti qualitate. Ex calidis enim et acutis partibus quidam acetum constare dicunt, quod ex intensa ipsius siccitate deprehenditur. Quidam uerò plus frigiditatis in se quam caloris habere hac ratione confirmant, quòd bilem, quòd sanguinem reprimat, quodq; etiam pituitam uehementi a-

core incidit. Aceti uariam uim ex hoc deprehendimus, quod rebus frigidis mediocriter additum, frigidiores eas reddit: si calidis, calidiores. Penetrando enim, quod eius maximè proprium est, qualitates in rebus (ut dixi) auget. Acetum etsi melancholicis, lippientibus, ac dolore articulorum laborantibus, paralyticis, spasmaticis, propter uiam, quam malis humoribus ad nervos & iuncturas facit, obest plurimum: moderatè tamen sumptum, stomacho prodest, eius ardores compescendo, ac desiderium edendi instaurando: Hinc fit, ut in cibis primæ mensæ eo plurimum utantur. Potum ac superinfusum morsui uenenatorum animalium mirificè adiuuat. Pestilenti anno hoc uti in obsonijs ac odoratorum uice, id pulsibus ac naribus admouere, domiciliaq; humectare iubemur. Tollitur aceti frigiditas & uis nimia, si cum passulis decoctum fuerit. Liberatum acerrimo podagræ dolore M. Agrippam supremis suis annis ferunt, demersis in acetum calidum pedibus. Ex aceto & melle oxymel fit, ut alia multa.

De Acore.

Quod agrestan uulgò dicunt, & Omphacium Plinij, id Acorem Macrobij autoritate dixerim. Omphax enim (ut dixi) uuam adhuc acerbam significat. Quare igitur magis appellem oleum ex bacca immatura, omphacium, quàm agrestan quæ ab omphace fit, non satis uideo. Acorem uerò ita Macrobius exprimit: Acetum acerbius acore est, cuius uim agresta uehementiorem esse constat, quæ temperantius stomachi compescat ardores, nec ita corpus emacerat & dissoluit, ut acetum solet. Acor residenti stomacho & æstuant ac sitibundo hepati mirè prodest. Hoc & contra uenena, & in condiendis obsonijs commodè & salubriter utimur.

P. PLA

P. PLATINAE

LIBER III.



NUCES eas esse, quæ foris duro teguntur cortice, intus habent quod esui est, satis, cum de pomis loqueremur, diximus. De generibus tantum nunc dicendum videtur, ac primum de iuglande, quæ uel à iuuando & glande dicta est, uel quòd sit Iouis glans, eadem Græci basilicam uocant. Habet enim hoc genus arboris nuces, quæ sunt suauiores sapore, quam glans est. Vnde per exochen nuces tantum epitheto adiecto pronunciamus. Affirmat Plinius Græcos nuces iuglandes, à grauedine capitis uocitasse. Ait enim arborum ipsarum foliorumq; uirus in cerebrum penetrare, sed ad cibum nucleici faciunt. Sunt autem recentes tussicentibus inimicæ. Eadem præsumptæ cum ruta & sale, contra uenena & pestilentem aërem (Mithridatis autoritate) mirifice iuant. Valent item nuclei à ieiuno præsumpti contra rabiosi canis morsum. Putamen nucis combustum tritumq; ac ex oleo aut uino capiti infantis illitum, alopeciam tollit, & capillum nutrit. Muscæ, ut ait Columella, ab auribus canum arcentur, si aures amaris nucum corticibus illitæ fuerint. Ex nucleis multa edulia fiunt, præcipue uero alliatum, quo unà cum annosis ac pinguibus carnibus ad tollendum fastidium, ad excitandum desiderium uescimur. Ad hoc tundendum desudat F. noster rusticellus, adeo est alliati cupidus.

De Amygdalis.

Amygdalum pro fructu uariare genus reperi. Nā & generis foeminini & neutri legitur. Neutrū ego analo-

l 4

gia

gia motus pronunciauerim. Amygdalus, quæ græca nux longa à nostris appellatur, circa calendas Februarias feri debet, quia prima gemmascit. Eius fructus quod amygdalum uocatur, quia primus est, auidè nimium à plerisque cum folliculo deuoratur. Hinc crebri dolores capitis ac grauedines oriuntur. Sicca uerò contra ebrietatem ualèt, si ante uinum quinq; sumantur. Ex his inflammationes oriri illo argumento deprehenditur, quòd uulpes deuoratis amygdalis moriuntur, nisi aquam in proximo haberint. Oleum in quo decocta sunt, infusum capiti, caducos & lethargicos excitat. Vlceribus inueteratis ac canis moribus trita cum melle subueniunt. Renum dolores ex aqua pota extinguunt, admixto modico passo, quod solet potionis amaritudinem lenire. Amara enim medicinae magis, quam esui sunt accommodata. Dulcioribus & cōfectis, & seorsum in secunda & tertia mensa uescimur.

De Auellana.

Nucem auellanam, seu Prænestinam, quam Græci Ponticam uocant, ex corylo nasci manifestum est. Hæ in cibo sumptæ ob eius caliditatem commixtam siccitati, capiti dolorem iniiciunt, inflammatione stomachum exagitant, corpus tamen maximè nutriunt. Tostæ destillationibus mitigandis utilissimæ sunt. Tritæ ac ex aqua mulsa potæ, etiam uetustissimæ tussis molestiam sedant: ex axungia uel adipe contritæ, & alopecijs illitæ, capillorum damna restitunt.

De nucibus Pineis.

Ex nucibus Pineis, quæ resinam habent distractis, Pinci nuclei eliciuntur, qui in cibum sumpti, humores optimos gignunt, sitim sedant, stomachi dyscrasiam tollunt, urinam purgant. Nuclei cum uuis passis frequētius sumpti, Vene

pti, Venerem etiam iacentem excitare creduntur. Eandem uim habent & cum saccaro conditi. His crebrò nobiliores ac diuites tempore iciunij in prima & ultima mensa uestuntur. Liquatur saccarū cui pinci inuoluti cum trulla in pastilli formam rediguntur. His adduntur bractea aureæ, ad magnificentiam credo & uoluptatem.

De Castaneis.

Castaneam, quæ Heracleotica uocatur, inter nuces Vergilius numerat uno carmine:

Castaneæq; nuces mea quas Amaryllis amabat.

Generat & hæc ex omnibus quæ esui dantur, robur in membris & uim, sed difficillimè coquuntur, maximè uerò à phlegmaticis, nisi cum saccaro & melle fuerint in cibum sumptæ. Elixæ uerò & adhuc calidæ, mane ante cibum cum melle datæ tuſſientibus prosunt. Torrentur itè ad flammam in patella perforata, nec eius suauitatis sunt, nec nutrimenti, cuius habetur sub carbonibus lento igne decoctæ. Has suauius edemus cum caseo in tertia mensa. Interior castaneæ membrana, quæ corticem fructumq; determinat, ad tertias in aqua decocta ac potui oblata, mirè aluum fluentem refrenat.

De Siliquis.

Siliquæ, quia durum habent corticem, non immeritò nucibus annumerantur. Hoc nomen eas adeptas puto, quia siliquis fabæ & lupini, etsi maior sit, persimilis apparet. carobas uulgò appellamus. Quæ si recentes fuerint, stomachum lædunt, aluum soluunt. Eadem siccatæ in contrarium agunt. Cibus earum urinam ciet, & ad stomachi dolorem non leue præsidium est, si ternæ in sextario aquæ ad dimidias coquantur, isq; succus per dies quinque continuò hauriatur. Galenus tamen de siliquis

peſſimè ſentit, quòd uix coquantur, & uentrem ſtringāt
& humores noxios augeant. Affirmat Valerius Flac-
cus Viterbiensis medicus noſtra etate egregius, ſiliqua
in tertia menſa ſumptas uetare quo minus uapores ante-
cepti cibi caput petant.

De Piſtachijs.

Piſtachia auellanis ſimilia ſunt, his medici in pharma-
cijs utuntur. Eoſdem ſerè uſus habent, quos nuclei pinei,
præterquam ad ſerpentum ietus. Auſteræ enim & ſtipti-
cæ uirtutis ſunt. Ideoq; etiam ſtomacho accommodata cre-
duntur, maximè tamen, conſtat ea & thoracis, itemq; pul-
monis ac iecoris uitia purgare.

De Pipere.

Aromata, quibus in pulmentarijs utimur, multifariam
habentur, & omnia quidem prius ab externis in noſtram
prouinciam importata. Ex arboribus & hæc ſerè colli-
guntur, ut Piper, quod in fronte Caucaſi, loco ſolibus op-
poſito ex arbore iuniperis noſtris aſſimili naſcitur. Di-
ſtant autem piperis ſemina à iunipero paruulis ſiliquis,
quales in ipsis ſaſeolis uidemus. Hæ priuſquam deſic-
cantur, decerptæ ad ſolemq; toſtæ, faciunt quod piper
longum uocatur. Paulatim uerò dehiſcentes ob maturi-
tatem, oſtendunt candidum piper, quod deinde toſtum
ſolis calore magis mutatur. Eſt & quoddam genus pi-
peris, quod propter cœli intemperiem carbunculat. Id
ex omnibus aſperrimum eſt, leuiſſimumq; & pallidum.
gratius quidem nigrum habetur. Leuius utroq; candi-
dum. Naſcitur piperis arbor in Arabia ſolùm, & Troglo-
dytica: uerùm hodie quoq; in Italia myrto nec abſimilis
amaritudine, fructum facit minus decoctum. Eſt autem
piper calidum & ſiccum, & ob hanc rem ſtomachum &
hepar

hepar concalefacit. Biliosis nocet, uentum ex aluo resoluit & pellit, urinam ciet. Eius uero usus in hyeme magis quam in æstate laudatur.

De Chariophyllo.

Chariophyllum, fortassis *Χαρίφύλλον* dicitur. In India nascitur, granis piperis asimile uidetur, nisi quod grandius aliquantulum & fragilius est. Arbor eius folia habens parua densa; in ramos trium cubitorum consurgit, cortice pallido, radice lata lignosa; In uirtute etiam ferme idem cum pipere est: hepati tamen minus nocet quam piper, ac uim contra uenena habet.

De Cinnamomo.

De cinnamomo, quæ Herodotus narrat, fabulosa sunt ac falsa. Nascitur autem in Acthiopia, cuius frutex situ breuis est, ramo humili ac represso, cum nunquam ultra duas ulnas ascendat. Quatuor digitorum crassitudinem habet. Nascitur autem in uepribus dumis; & ob eam rem non sine molestia colligitur. Cinnamomum uirgulti cortex est, cuius præcipuè bonitas in summo ad longitudinem palmi tenuissimis partibus habetur. Secundas partes tenet, sed breuiori mensura, quæ huic propinqua. Vtilissimum, quod radicibus proximum. Radicem eius magni ponderis dicatam in templo Capitolini Iouis & Pacis à Vespasiano imperatore uidisse se asserit Plinius. Cinnamomi natura calida est & sicca, concoctionem facit, stomachum atq; hepar ui et odore iuuat. Cinnamū idem esse quod cinnamomum crediderim. In illo enim, meo iudicio, facta est ut metrum syncope.

De Gingiberi.

Gingiberis uirtus calida est et sicca, licet aliqua ex parte ad corruptionem tendat, cum putrescat, ut lignū tineæ corrosum

corrosum, stomacho frigido succurrit, eius nimia uliginē ex esu fructuum uiridium contractam desiccando. Contra uenenatorum morsus pro antidoto habetur.

De Nuce Muscata.

Nux quam pigmentarij Muscatam appellant, calida est & sicca. Corpus humanum ui sua & odore adiuuat, oculorum aciem hebetatam acuit, uomitum sedat, appetentiam inducit, stomachum atque hepar fouendo. Hæc omnia quæ aromaticam uim habent, integra & tusa seorsum aut mixtim, esui hominum uehementer sunt accommodata.

De Croco.

Aromaticis non iniuria Crocum (quod genus uariat) addiderim, cum eorum uirtutes colore, quo sæpius ornantur, & sapore, in quo non parum uirium inest, augeat. Crocum syluestre, & satiuum habemus. Radices habet bulbo asimiles, eiusdem tamen humertatis & gratiæ non ubique est. Prima nobilitas Cilicio adscribitur, & ibi in Tauro monte, & in Tmolo; secunda Lycio, tertia Italico. Adulteratur tamen ubique. Optimum crocum ubi manu tangitur, ac si fragile esset, crepitat. Altera probatio: si manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atq; oculos mordet. Optimum ubiq; quod pinguißimum, quodq; statim redolet, floret uergiliarum occasu, paucis diebus flores & folio uiret. Bruma colligitur, siccatur umbra. Croci moderatus usus, cuius uis calida & sicca est: pulmone, pectore, hepate, cordi prodest. Potum cum uino, quia uehementis odoris est, ebrietatem facit. Crocum adolescentem in florem sui nominis mutatum, poetarum narrant fabule. Sunt tamen, qui crocum dictum putant à Coryco Ciliciæ oppido.

De acri

De acrimonijs, & primùm de Allio.

Allium quo plures habet nucleos, eo asperius est. Hælitumut cepa, porrus, ascalonium, ac bulbi omnes, in suauiorem facit. Aiunt tamen radicem betæ sub prunis tostam, ac super allium deuoratam, tetrum eius odorem extinguere. Extat & allium sylvestre, quod Græci, scorodon uocant. Domestico certè magna uis inest & utilitas: quippe perniciosi hominum malis uehementer resistit: serpentes & scorpiones, itemq; alias latentes bestiolas odore solo fugat. Morsui canino cum melle succurrit. Eius succus cum oleo mixtus, & uenenatos ictus & ulcera in corporibus sanat. Fuere etiam qui allium elixum phreneticis darent. Coctum in faba, tussim & suspirationem pectoris mitigat. Vtilius tamen coctum & uiride, quàm crudum & siccum existimatur, cum multa fiunt edulia, præcipuè uerò moretum & alliatum, quibus urbani raro, rustici quàm sæpius utuntur. Scribitur liratum spatio palmari.

De cepis.

Ceparum genera Græci plura fecere, ut Sardam, Samothraciam, Ascaloniam, ab Ascalone Iudeæ oppido nominatam. Vnde & quidam Ascalonium mutato genere scripsere. Omnibus odor lacrymosus inest. Minus tamen Tusculana uehemens, imò propè dulcis. Cepa ruffa acrior quàm candida: sicca, quàm uiridis: & cruda, quàm cocta: sicca, quàm cōdita. Frigida, humida, ac sabulosa amant loca. Seruantur bene ad fenum suspensæ, optimè paleis: mense Martij & Aprili cepam, Februario Ascaloniam serunt rustici. De cepis idem medici fermè sentiunt: His uidelicet inflammationes incendi, caput prægrauari, cerebri ac memoriam ledi, somnum prægrauem induci, humo

humores phlegmaticos nunc generari, nunc rescindi. Quidam tamē eas temperatē sumptas, salubres putarunt, quòd aluum molliant, quòd somnū inducant, quòd appetentiam faciant. Venerem præterea excitant, & eius fomenta salaci humiditate augent. Contusa cepa ac hæmorrhoidibus superimposita eas aperit: contra uenena & corruptelam aquarum allio assimilis omnino. Cepulā à cepa diminutiuum fecit Apitius. hoc genus bulbi aliam à cæteris sortiri naturam uidetur. Solum enim crescente luna de-
crescit, rursus decrescente crescit. Ascaloniæ eiusdē propè uis est, cuius cepa, quanquam minor sit & minus orbicularis. Surgit cepa uno capite unoq; caule, obsonijs Apitiani admodum celebris.

De Bulbis.

Bulbi Megarici à M. Catone præcipuè laudantur. Verū nobilissima inter hos habetur squilla, etsi magis ad medicinam faciet. Bulborum genera Græcis nominibus explicata, odore, suauitate, sapore, magnitudine differunt. Omnia tamen feruidæ sunt naturæ: & ob hanc rem mouere libidinem dicuntur. Bulbos innuit Celsus omnia olera capitata, uel quorum radices esui dantur, appellari. Nam cum de qualitatibus ciborum loqueretur, & ualentissimum cibum dixisset, in quo plurimum alimenti inesset: In media, inquit, materia numerari eas ex holeribus debere, quorum radices uel bulbos assumimus. Ac paulò infrà: Ex leguminibus, inquit, ualentior faba, uel lenticula quàm pisum. Ex holeribus ualentior rapa napiq; & omnes bulbi, in quibus cepam quoque & allium numero, quæ pastinaca, uel quæ specialiter radícula appellatur. Tati fecit Pythagoras bulbos Megarēses, ut de

ut de eorum natura uolumen composuerit. Scribit Varro bulbos Venerem excitare, & ob hanc rē in nuptijs edendos. Idē sentit & Apitius, sed his addit nucleos pineos, crucæ succum, & piperis uim. Bulbos Martialis salaces uocat, quòd etiam demortuam Venerem excitent.

De Porro.

Porri duo sunt genera, sectium, & capitatum. Sectiuo Nero Cæsar auctoritatem dedit edens singulis diebus cum oleo, conseruanda uocis gratia. Cantare enim non modò priuatè, uerum etiam publicè, & in scena gaudebat. Debere etiam porro se plurimum, cum bene cantauit professus est. Post sationē desecatur, quò fiat capite crassius. Laudatissimum quod in Aegypto nascitur. Mox Hostiense & Arctinum in precio fuisse. Porro capitato ad multa corporis uitia Hippocrates usus est. Eius enim succus profluuium sanguinis sistit. Contra etiam uenenatos morsus cum mero uel aqua mulsa potus, plurimum ualere creditur. Sanat & cum lacte mulieris sumptus ueterem tussim ac pulmonis ulcera. Commanducatum contra uenena fungorum ualere putatur, fracturas etiam aligat, duriciem relaxat. Vulnera recentia cum sale appositus statim claudit, ebrietates discutit, uenerem stimulat, aluum moluit. Eius tamen nimius usus capitis dolores facit, mala somnia proponit: dentes & gingiuas corrumpit, uisui nocet. Edere porrum post lactucas, portulacas, atq; olera frigida, non est insalubre. Periere quidam epoto succo flauidioris porri, ut Melas eques Romanus in carcerem coniectus Tiberij Cæsaris iussu.

De Fœniculo.

In hortis holitorijs nascuntur herbæ quædam satiuæ, quarū tum semine, tum caule pro conditura obsoniorum utimur.

utimur. Hæ magna ex parte odoriferae sunt. De his uero quemadmodum uel minutal uel edulium conficitur, suo loco dicetur. Fœniculum Ferulaceum Plinius uocat, quod è ferulis, ut multa alia, nascatur. calidam uim habet & siccam, non tamen simplicem. Admixtam enim austeritatem esse gustus ipse ostendit. Traditum est serpentes, quibus fœniculum gratissimum est, senectutem huius holeris gustatione deponere, & oculorum caliginem, quam longa in subterraneis locis mora contraxere, confricando caput inter ipsas ferulas deponere. Utimur ergo hoc holere & crudo & cocto non sine causa. Bonos enim humores generat, pectori confert, & interclusos uenarum meatus aperit, coctum cum cicere urinam ciet. Pulmonis & iecinoris iniurias abigit. Valent & eius folia ex aceto trita ac pota aduersus scorpionum ictus. Præterea contra serpentes opportunè semen eius ex mero sumitur. Satum fœniculum cum ficu sicca suauioremsui deprehendes. Sunt qui eius ferulas superueniente hyeme usque ad terram abradant, fimoq; bubulo aut humano stercore integant, quò sequenti anno dulcius fœniculum faciat.

De Cumino.

Cuminum columbo gratissimum est, in superficie terræ uix hæres nascitur, & in sublime tendit. Putrida amat & calida loca, medio serendum uere. Est & alterum genus syluestre, quod rusticum uocant, alij Thebaicum. Huius tamen ferulae in Aethiopico & Aphrico solo mirum in modum crescunt. Nascitur & in regione nostri orbis. Calidum & siccum habetur. Ventris tormina reprimat, urinam prouocat. Eius nimius usus pallorem inducit. Hoc hypocrite (quorum magna copia ob aucupium & ambitionem

tionem ubique est) ad fallendum utuntur.

De Aniso.

Anesum & crudum & coctum à Pythagora inter pauca laudatur. Viride item atque aridum omnibus quibus conditur, gratissimum usum præstat. Laudatissimum est Creticum, proximum Aegyptium. Eius usus appetentiam præstat, conditum cum saccaro turgidas aluos exonerat, edetur tamen commodius in tertia mensa. Vapores enim caput petentes reprimunt, oris halitum iucundiores facit, foetoremque tollit. Ciet urinam, dolori capitis medetur, neruis prodest, uenerem excitat.

De Papauere.

Papauer quod Græci *μῆνρα* uocant, & satium & sponte nascens reperitur. Huius duo sunt genera, album & nigrum. E' nigro sopor concipitur: albi caulis tritus, & ex uino potus, elephantijs medetur. Satiui tria genera: candidum, cuius semen tostum in secunda mensa cum melle apud ueteres dabatur. E' nigro inciso succus exprimitur, quo medici in curandis ægrotis utuntur. Est & tertium genus, quod erraticum uocant, quod cum hordeo nascatur. Eruca hoc quidem simile. Succum papaueris medici opion uocant, quo & curas tollunt, si nimia fuerint, & somnum indigentibus faciunt. Hoc eodem opio sumpto, P. Licinium prætorium uirum in Hispania tædio uitæ interemptum legi.

De Coriandro.

Coriandrum Aegyptium ut præcipuum habetur, inter syluestria non inuenitur. Tritum ac potui datum, magnam habet uim ad refrigerandos ardores. Non est edendum simplex propter innatam malitiam, sed uel cum melle, uel cum uua passa, uel nostro more, quod sud-

m

uius

Xenocrates

uius est ac salubrius, aceto præparatum, ac saccaro inuolutum. Hoc in tertia mensa commodius utemur ad reprimendos uapores caput petentes, stiptica illa, in qua plurimum ualet. Rem miram tradit Xenocrates, si uera est, menstrua contineri uno die, si unum granum tritum biberit foemina: biduo, si duo, & totidem diebus, quot grana fuerint. M. Varro coriandro subtrito cum aceto carnem in corruptam æstate seruari putat.

De Menta.

Menta suauissimi odoris herba est. hanc fuisse puellam à Plutone amatam fuerunt poëtae, uersamq; in herbam sui nominis à Proserpina, cuius pellex erat. Hinc præterea mentulam dictam, quasi donum amoris, uel quasi meritam, uel quòd mensam grato odore percurrat. Excitat enim hæc herba, propter inflammationem & humiditatem, de mortuam Venerem. Hanc ob rem crediderim ueteres exercitus duces, uetuisse militem (quem castum uolebant, unde & castra sunt dicta) hac herba uesci. Appetentiam inducit menta, & obesos à marcescentia conseruat, letum cor reddit, stomachum iuuat, lumbricos interficit. Contra morsum canis rabiosi ualet plurimum. Seritur menta æquinoctio uerno, melius tamen surculo uenit quàm semine, humido minus gaudet, æstate uiret, hyeme flauescit, semel sata diutina ætate durat. Est & mentastrum syluestre genus, quod ut uitis propagatur.

De Apio.

Seritur & Apium eo tempore quo menta. Dictum est apium, quòd apex, hoc est, caput in Achaia uictorum sacri certaminis eo coronaretur, aut quòd eius flores apes libenter pascuntur. Aiunt Herculem apio, populo, oleastro in coronis usum. Apij radices in uenena mirifice agunt: &
quia

quia amarum est, medicina magis quàm esui cōuenit. Sunt qui hanc herbam ambrosianam uocent.

De Serpyllo.

Serpyllum à serpendo dicitur tam apud nos, quàm apud Græcos. In montibus enim eadem ratione, qua sisymbrium longè ac latè scatet. Satiuum minus serpit. Aduersus serpentes efficax est, capitis dolores decoctum in aceto, & illitum tempori mirè tollit.

De Pulegio.

Pulegij duo genera, satium & syluestre. Satiuum ad recreandos animos labore defatigatos plurimum ualet, maximè si eius surculi in ampullis uitreis cum aceto detineantur. Qua de causa corona uatum ex pulegio magis (quòd capitis dolores leuet) quàm ex rosa fit. Tuetur & capita olfactu contra frigorum æstusq; iniuriam. Neque eos æstuarum qui duos è pulegio surculos impositos auribus in sole habeant legimus. Flos recentis incensus, pulices odore necat. Syluestri pulegij eadem uis, quod quidem origano persimile habetur.

De Cardis.

Cardos præcipuos habet Carthago magna, Corduba'que. Veniunt cardi duobus modis, autumnò planta, semine autem nonas Martias. stercorari in locis frigidis amant. Condiuntur ad usum cardi ex aceto & melle diluto, laseris addita radice & cumini, ne quis dies sine cardo sit. Sunt & cardorum syluestrium duo genera, unum fructicosius altero, quod imò caule crassius est. Vtrique folia pauca & spinosa, atque asperis acuminibus, florem purpureum & citò canescentem facientia. Illud satium esui datur. Hoc propter subaustera mor-

m 2 tur,

tur, erigit & componit. Eius radix ex aqua cocta, cupiditatem bibendi potioribus subministrat. Matrisci utilissimus hic est cibus. hinc est quod adeo à foeminis appetuntur cardi.

De Salvia.

Salvia calida & sicca, in multis condimentis utimur: nec mirum, cum herba salutaris sit. Nam & contra paralysem ualeat, & dentibus illita prodest, & serpentum uenenosos morsus sedat.

De Ocimo.

Quod Græci ὄκμιον, nos quoque prima longa ocimum dicemus, id est, meo iudicio, quod uulgò basilicon uocant. Vere feritur, æstate plantatur, quia melius surculo crescit. inferius primò, deinde superius floret (ut ait Theophrastus) & diu in flore durat. Chrysippus medicus ocimum uitio dedit, quòd obsit stomacho, quòd oculos hebetet, quòd insaniam facit, quòd iecori obsistat, & ideo capram hoc genus herbae nunquam contingere. Præterea si tritum lapide contegatur, scorpiones gigni. Commanducatum & in sole positum uermes creare, pediculos nutrire. Aphris quoque putant hoc esse persuasum, si quis eo die quo ocimum sumpserit à scorpione feriatur, nullo modo posse saluari. Verùm hæc omnia usu falsa deprehenduntur, cum & ocimum caprae edant, nec mens olfacientium hominum immutetur, & scorpionum terrestrium marinorumq; ictibus, addito uini aceti; exiguo, medetur. Vsu quoq; compertum est, deficientibus ex aceto odoratum salubre esse. Affirmat Galenus scorpionem odore ocimi mirè delectari, & ob hanc rem ad eius caulem libenter accedere. Mediocriter tamen sumendum est propter eius uim nimiam, quæ ex caliditate prouenit.

De

De Ruta.

Hyemem odit Ruta, apricis ac siccis gaudet locis, cinerica terra uult nutriri. Amicitia ei est cum ficu, adeo ut nusquam latior proueniat, quam sub hac arbore. Seritur surculo melius in perforatam fabam, ocimo difficilius arefcit. Durata runcatur non sine difficultate. Ulcera enim pruritiua, ut urtica, manibus indit. Condiuntur eius folia, seruanturq; ad usum fasciculis quibusdam. Rutam ualde hominibus salutarem testantur tot antidota medicorum, huius herbae nomen extollentium, è quibus illud Diospoli praeclarum, quod stomachum excitat, concoctionem iuuat, aluum mollit, biles extenuat, uitia pectoris, lateris, iecoris, ac renum mitigat. De Mithridatico illo praeclaro, quod cum ruta fit, satis superius dictum est. Rutae duo genera, satiuæ & agrestis. hac sumpta in cibum mustela contra serpentem, cum quo dimicatura est, se armat.

De Eruca.

Eruca calida est & sicca, & ob eam rem dicta quasi uruca: igneae enim uis est, & crebro in cibum sumpta Venerem mirum in modum excitat. Nascitur eruca facillime aestate & hyeme, praecipue autem frigoris contemptrix est. Lactucae crudae esui datae ad temperamentum frigiditatis additur. Sunt qui scribant crucam calidam quidem esse, non tamen nimium ignitae uirtutis. Radix eius in aqua decocta extrahit ossa, quae fracta sunt: semen è uino potum, in scorpionum uenena ualet plurimum. In condiendis obsonijs tanta est huius herbae suauitas, ut eam Graeci ὀκνον appellauerint.

De Nasturtio.

Nasturtium nomen accepit à narium tormento, inde
m 3 quo

quoque uigoris significatio deprehenditur. In Arabia miræ amplitudinis gigni dicitur. Hoc ut peculiari cibo Persæ illi utebantur (ut ait Xenophon) qui sub Cyro militarunt. Nasturtij uis ignea est, usum tamen uenereum uidetur inhibere. Nimius eius usus, ut cruce, nocet, moderatus prodest. Nam & animum exacuit, & aluum purgat ac bilem detrahit. Valet item ad plurimos medicinarum usus.

De Thymbra.

Thymbra, Plinio teste, apud nos satureia dicitur. herba est aromatica, & grauius spirans, quod & Virgilius carmine explicat:

Et grauius spirantis copia thymbrae.

Seritur hæc herba, origano æmula, mensa Ianuario. Satureia urinam mouet, & ex uino pota lethargicos in morte dormientes excitat. Contra animalia quoque quæ aculeis sæuiunt, non inutiliter adhibetur. Venerem facit hæc herba, unde bene à saturitate, in qua libido inest, nomen accepit.

De Nepeta.

Nepetam Græci, calmiten nostri uulgò dici affirmant. magnæ uirtutis est, ac uehemens in calore. Vnde etiam nobilissimis antidotis meruit ascribi. Stomacho enim ac præcordijs utilis habetur, pituitas capitis thoracisque soluit ac purgat. Iecori medetur, duritiem lienis resoluit, calculum pellit, urinam ciet. Tam simplex quam cum alijs herbis, ad hæc quæ diximus facientibus, tusa, cribrata, pinsita, multum prodest.

De Anetho.

Seritur Anethum non minus coquorum quam medicorum gratia. Huic calida uis inesse traditur, nec omnino austera. In se enim habet aliquam molliendi potestatem

statem: & si à Græcis autoribus credimus, ita nutrit, ut
 athletarum cibum sine anetho ludorum magistri esse nul-
 lo modo paterentur. Aegrotantibus prodest cum oleo te-
 pefactum, ac cerebro infusum. Creditur etiam dare il-
 lis aliquas ex febre inducias. Dolores capitis mitigat,
 neruorum tensuras relaxat, non dormientes ad spem quie-
 tis inuitat. Coctum in aqua cyathis tribus ac potui datum,
 stomachi querelas miro modo releuat. Ructus præterea mo-
 uet, quia concoctionem adiuuat. Tormina sedat, aluum si-
 stit, semen eius feruesfactum & admotum naribus singul-
 tum sedat.

De Thymo.

Thymus herba dulcissima est, apibus (ut ait Maro) ami-
 cissima, ut

Nerine Galatea thymo mihi dulcior Hyblæ.

Sumptum hoc nomen à redolentia uidetur. Florem epithy-
 mum hæc uerba generat, qui collectus in umbra siccatur.
 Sunt autem eius duo genera, candidum radice lignosa, in
 collibus nascens, quod etiam præfertur. Alterum nigrius
 florisq; nigri, utrunq; cibo & medicamento conuenit. Est
 calidæ simul austeræq; uirtutis. Thymus sumptus in ci-
 bum, caliginem discutit, lumbricos interimit, urinam im-
 pellit, menstrua foeminis prouocat, partus emortuos extra-
 hit. Tritus cum melle & in cibo datus, pituitas soluit. Mi-
 xtus polentæ & in uino maceratus, coxendiciq; feruens
 suppositus ischiadicis salutaris est.

De Origano.

Sunt qui Græcè Origanum dictum putent, quòd ui-
 num coloret: uerùm si sic esset, origenum pronunciari
 deberet. Facta est in nomine huius herbe magna mu-
 tatio, cum ex eradium & ensten Græci uocauerint. Es-

m 4 ficax

ficax est origanum in medicina magis quàm in cibo. Nec minus satium quàm syluestre. Tritum ex uino albo ac potui sumptum, scorpionum ac arachneorum uenenis resistit, cruditates discutit, morsus stomachi ex aqua calida datum lenit.

De Cerefolio.

Cerefolio ignea uis & acerrima inest, tritum & haustum cum uino lateris dolores mitigat, ex aqua mulsa pituitam resoluit. Ex aceto lumbricos & tineas perimit, urinam ciet, menstrua pellit. Tritum cum cera & axungia parotidas soluit. Est enim parotida morbus simulis glandulis quæ circa aurem nasci solent, unde & parotida dicitur, quòd iuxta aurem, quàm Græci ὤτιον uocant, nascatur.

De Amaraco.

Quod Aegyptus & Syria Sampsucum appellauerunt, Diocles & Sicala gens Amaracum uocauit. Narratur in fabulis hunc fuisse puerum regium, qui dum preciosa ferret unguenta, casuq; prolapsus, fracto uase, uehementi illo ac suauissimo odore afflaretur, in odoriferam herbam conuersus est. Hanc Dioscorides dicit à Romanis Persam appellari. Seritur utroque modo, semine & surculo, sed hæc uiuacior & odore melior. Calidus est amaracus & siccus, narium meatus aperit, humores glutinosos à capite deijcit. Tritus ex aceto ac ictui scorpionis superpositus ægroto medetur.

De Enula.

Enula calida uis & sicca est. Radice eius in quibusdam pulmentis utimur, hyeme præsertim quæ salubrior habetur. Cor enim mirificè iuuat, pulmonem à malis humoribus defendit, ischiadicis & articulorum dolore laborantibus

rātibus, ac ægritudinibus à frigiditate natis prodest. Eius succus potus fuga re lumbricos putatur, & uenenatorum morsus abigere. À ieiuno sumpta dentes confirmat.

De Sisymbrio.

Sunt qui sisymbrium thymbræum appellēt. Surgit hæc herba pedali altitudine. Quod in irriguis locis nascitur, simile nasturtio est, satium & sylvestre reperitur. Vtrumque aduersus aculeata animalia, ut crabrones, uestpas, & similia, efficax est, capitis dolores sedat, uomitus, singultus, ac tormina reprimat. Stomachi dissolutiones cohibet, siue in cibo sumptum, siue in succo potum.

De Marrubio.

Marrubium est, quod Græci propter amaritudinem ita uocant, à quibus & inter primas herbas connumeratur, cuius semina foliaq; trita contra serpentes prosunt. Pectoris & lateris dolores, tussim'ue sedant. Castor marrubij duo genera tradit, nigrum, quod magis probat, & candidum. Ex utroq; minutatim cōciso, & farina subacto, fiunt offellæ, quibus ex oleo in patella frictis in prima mensa ad salubritatem uescimur, lumbricos fugare creduntur, & ob hanc rem pueris apponi solent.

De Abrotano.

Abrotanum iucundi odoris ac grauis herba est, dicunt hoc nomē ab Abrotonio fœmina in herbam cōuersa sumptum. Flos eius aurei coloris est: sponte prouenit, & in cumine suo seipsum propagat. Seritur autem semine melius quàm radice aut surculo. Et semine non sine negotio plantaria transferuntur. Læditur abrotanum nimio sole. Verum ubi ex temperie conualuit, uitium ritu fructificat.

De Hyssopo.

m s

Opaca

Opaca & humida loca amat hyssopus. Sunt qui & hyssopum neutro genere pronunciant. Hæret & saxi radice, ac caule. Gustatu feruens est. In oleo contritum phthiriasi, hoc est morbo pediculari, resistit, et capitis pruriginem tollit. Optimum est Cilicium è Tauro monte, deinde Pamphylium, Sumptum cum fico, farina, melle, sale, & cumino, pectus & stomachum iuuat, simplex omnino contrarium est.

De Petroselino.

Quod Græci Petroselinum, nos petrapium possumus appellare. Hoc & Columella holus atrum uocat, sunt tamen & qui dicant holus atrum idem esse quod hyposelinon. Ad macerias seri gaudet: umbra enim fouetur. Si non radicitus euellitur, æuo durat, & caules ad usum obsoniorum subministrat. Macedonicum à gustu, suauitate, & odore aromatico mirificè laudatur. Nam improbatum etiam Alexandrinum, & Smyræum. Aduersatur hæc herba scorpionibus, poto semine torminibus intra neis medetur. Idem semen decoctum, & mulso potum difficultates urinæ tollit, Radix eius in uino cocta, calculos pellit, lumborum ac lateris dolores, canis rabiosi moribus pota & illita medetur. Est & aliud genus quod orthoselinon uocatur, hoc surgit recto frutice, semen habet cumino simile, menstruis & urinæ efficax. Addidere quidam oposelinon, differens ab alijs generibus breuitate, caule satiuo, & radicis colore ruffo: eiusdem tamen uirtutis est, cuius & primum illud genus. Nam & scorpionum ictibus, & morsui canis semen huius, quod et holus atrum licet appellare, ex uino datum occurrit. In mulso decoctum ac potui datum, difficultatibus urinæ medetur. Tormina uentris, & ceteras intestinorum querelas eodẽ modo sa

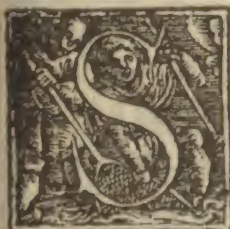
o sanat. Radix in uino cocta calculo, lateris ac lumborum doloribus eadem potione succurrit. Succus argenti ropinatus, exoptatum calorem per membra diffundit.

De Absynthio.

Absinthium siccae ac calidae uirtutis est, ob amaritudinem eius: sumptum in cibum ualeitudinis causa, & stomachum ualentiores facit, & hepatis fibras aperit. Febres quoque longas, utpote quartanas, minuit. Est & absinthium Romanum, quod magis esui accommodatum crediderim. Ex hoc enim conditum facit Apitius.

P. PLATINAE

LIBER IIII.



SCRIBERE quædam prius necesse fuit, ne cum de obsonijs loqueremur, eorundem uim & naturam explicare longum, & a re ipsa fortasse alienum uideretur. Dicendum erit deinceps de his herbis & holeribus, quibus uel cum supradictis, uel seorsum conditis in prima mensa, si fructus absint, uescimur. Neque enim consilium esset, post cerasa, pruna, ac cætera poma ad quæ appetentia ferimur, lactucas, intubum, ac reliquam holerum herbarum uel conditiuam esse. Facillimè enim ob frigiditatem & humiditatem tot simul diuersarum rerum ingestarum omnis concoctio tolleretur, quo nihil potest esse homini perniciosius. Si ergo poma absuerint, non iniucundum erit, æstate tamè magis quàm hyeme, et cæna magis quàm prandio, lactucas hoc modo edere.

De

De Lactucis conditis.

Lactucam à lactis, id est humoris abundantia, u
quòd lacte nutrientes foeminas implet, dictam putat
Apuleius. Huius holeris plura sunt genera. Verum
ante omnia lacticaulis, sessilis, & crispata laudantur. Se
runtur toto anno latis & irriguis stercoreatisque locis
legitimum tamen est à bruma semen iacere. Plantam fauo
nio transferre, aut semen fauonio, plantam à quinocti
uerno. Alba in primis hyemem tolerant. Est quidem nati
ra omnibus refrigeratrix: frigida enim & humida ha
bentur, & ob hanc rem aestate ab stomacho fastidium au
ferunt, cibiq; appetentiam inducunt. Ferunt D. Augustum
in aegritudine usu lactucæ conseruatam. Nec mirum, cum
& concoctionem adiuuent, & meliorem quàm cætera ho
lera sanguinem generent. Coctæ & crudæ eduntur. La
tucas crudas, si lotionem nō indigebunt, sic condies. (Sunt
enim salubriores quàm quæ aqua lauantur) In patinam
impones, salem contritum insperges, olei parum, pluscu
lum aceti infundes, ac statim deuorabis. Sunt qui huic con
dito parum mentæ & petroselini addant, ne omnino in
sapidum uideatur, ne uel nimia lactucæ frigiditas stoma
cho noceat. Coctas expressa aqua in patinam indes, sale,
oleo & aceto conditas conuiuiis appones. Sunt qui huic
inspergant modicum cinnami uel piperis bene triti & cri
brati. Somnum hic cibus inducit, tuſsim ex calido humore
generatam mitigat, urinam ciet, uenerem retardat, aluum
mouet. Eius tamen frequens usus, maximè uerò recentium,
oculorum aciem hebetat. Est & aliud genus lactucæ, quā
caprinam uocant, hac tusa & in mare deiecta, pisces qui
sunt in proximo statim necantur, idem faciunt & fluuiat
les. Serraliā lactucam, & eam quidem agrestem qui ap
pellaue

pellauere, à serra, quam in dorso habet, dictam putarunt. Hæc fortassis endiuiæ est.

Conditura Endiuiæ.

Endiuiam ego inter lactucas connumerauerim, quamuis de hoc nomine nulla apud ueteres mentio fiat. Satiua extat & agrestis, & utraq; salubris. Amarior syluestris, iucundior satiua, & ea maximè, quæ caule surgit crispo. Conditur & hæc eodem modo quo lactuca, tam cruda quàm elixa. Endiuiæ in cibum sumpta, æstuantis præcordia refrigerat, hepatis fibras & uenarum meatus aperit. Habet hoc peculiare endiuiæ, quòd æstuantia refrigerat, & algentia calefacit. Trita hæc herba cum propria radice, crabronum ac scorpionum, & reliquorum animalium quæ aculeo nocent, ictui imposita, laboranti subuenit. Eiusdem quoque succus potui datus in eiusmodi uenena agit.

Conditura Buglossi.

Quam Græci buglossum uocant, nos, quod idem sonat, linguam bubulam ab asperitate appellabimus. Calida est buglossus & humida, tam satiua quàm syluestris. Sumpta in cibum quouis modo, sanguinem purgat, hilaritatem inducit, cardiacum pellendo. Cocta ex aqua & melle, ulceribus oris, tussi & raucedini auxilium præstat. In melancholiam agit optimi sanguinis copia. Conditur & cruda & elixa. Crudam bene lotam atque expressam, reticulo ad id aptè facto, cum nepeta, menta, & petroselino in patinam indes. Salem & oleum insparges, inuoluesq; quoad oleum imbibat, et remollescat eius asperitas. Aceto postremo infundes, ac conuiuiis statim appones. Elixæ conditur ut lactuca.

Con

Conditum Pantodapum.

Fit item conditum pantodapum ex lactuca, buglossa, menta, nepeta, fœniculo, petroselino, sisymbrio, origano cerepholio, cicerbita, quam teraxicon, lancedo, quam arnoglossam medici uocant, morella, fœniculi flore, ac plerique alijs odoriferis herbis bene lotis expressisq; patinam amplam requirunt, sale multo inspergi, atq; oleo inungi debent, aceto deinde superfuso, ubi paululum resederit eorum syluatica duricics, comedenda, ac bene dentibus conterenda sunt. Hoc conditum plusculum olci & minus aceti requirit. Hyeme magis quam æstate conuenit, quia plus concoctionis, quæ hyeme ualida est, requirit.

Conditura Portulacæ.

Sit bene lota portulaca, secretaq; à præduro caule in patinam reposita, cum cæsa minutatim concisa, sale, oleo, aceto condiatur. Sunt qui ad comprimendam frigiditatem portulacæ, piper tritum, ac cinnamomum inspergant. Portulaca enim (quam poplim licet appellare) frigida est, & humida, & ob hanc rem non multum nutrire existimatur. Nimios tamen stomachi, renum, ac uesicæ ardores extinguere putatur. Plurimus eius usus oculos hebetat, uenerem inhibet, uenerisq; somnia. Manducata item cum polenta, intestinorum uomitiones sistit, aluum refrigerat, laborantes podagra calida sanat. Eius radix suspensa filo, gestata ad collum, uux morbum expellit. Quod accidisse Prætorio uiro scribit Plinius. Recens postremo masticata, stuporem dentium ex esu acerborum fructuum contritum diminuit ac tollit.

Rosmarini conditura.

Qui lautius ac salubrius esse consueuerunt, è floribus rosmarini condituram faciunt. Huius fruticis duo sunt genera

nera, alterum sterile, satium alterum, & cui caulis flos ac semen resinaceum inest. Folia odorem thuris præ se ferunt. Eius radix uiridis adhuc uulneribus imposita, corpora sanat. Succus fruticis & radicis regium morbum pellit, oculorum aciem exacuit. Semen ad pellenda pectoris uitia potui datur. Flores eius manè collecti ac illoti omnino, ne uim amittant, cum sale bene trito, oleo & aceto conditi, ad uoluptatem & salubritatem faciunt. Nam & stomachum concalefaciunt, & rheumatismos tollunt, & spasmaticis prosunt.

De conditura Maluæ.

Mirabuntur fortasse qui naturam maluæ ignorant, me hanc herbam inter edulia posuisse. Sed desinant mirari, & quantis laudibus extollenda sit, animaduertāt. Maluæ duo genera, satia, & syluestris, & utraque laudanda, quæ altea dicitur, quod altè surgat. amplitudine folij discernuntur. Satia minor. Hanc Græci à molliendo uentre *μαλάζω* uocauere. Omne solum in quo seritur malua, pingue scit. Valet hæc herba contra omnes aculeatos ictus, præcipuè uerò scorpionum, uesparum, apū, muris aranei. Quin & trita cum oleo cutiq; extensa, hominem ab iniuria talium bestiarum defendit. Cruda illita uulneri, aculeos omnes extrahit. Ferunt hominem omnibus morbis cariturum, si qualibet die ex succo maluæ aliquid sorbeat. Valet item hic succus (quanquam stomacho aliquantulum inutilis) contra bilem atram, & eam maximè quæ iam ad insaniam ducit. Elixatur tenellæ maluæ caulis, ablata cyma, & in patinā more asparagi positus, cū sale oleo & aceto comeditur. Cōdiuntur et eodē modo flores. Nec insalubre hoc genus cōdituræ habetur, cū et calculosis, et inflationi,

et torminibus, et sacris ignibus medetur.

De conditura Intubi.

Intuba impatientiora frigoris habentur: caule, folijs, ac radice optima ad restaurandum fastiditum palatum sunt. Est et erraticum, quod Aegyptij cichorium, nostri ambugiam uocant, syluestre hoc quidem habetur. Vere caules, æstate folia, hyeme radices bene lotas et excauatas propter duritiem et amaritudinem, cum sale oleo et aceto salubriter edimus. Nam et stomachum concalescentum, et dissolutum astringunt ac refrigerant, aluum sistunt, dysentericis prosunt. Coctum intubum uenerem soluit, iecinori, renibus ac stomacho prodest: maximè autem si cum aceto cum passulis decocto comederis, aut aliquid de fruti patinæ indideris, cinnamiq; triti quantumuis modicum insperferis. Cichorium quidam ob singularem salubritatem chreston appellarunt. Quidam uerò pancration, quod omnia bona complectatur. Huius usus et uesicam adiuuat, et genituram effluentem morbo uoletudinis sistit, et uenenis ac peste laborantibus prodest. Ad hepar tamen refrigerandum ante omnia natum uidetur. Eius flores nequaquam à caule degenerantes, eodem modo cōdiantur quo et supradicti. Sunt qui et intybus, ut Cornelius Celsus, masculino genere pronuncient.

De conditura Saxifragiæ.

Appellatam saxifragiam Apulcius asserit, quod lapillos in uesica frangat atq; comminuat. Eius radix petroselino assimilis est: quæ ablata, lota atq; in frusta concisa, cum sale, oleo et aceto comesa, ob eius caliditatem et siccitatem lapidē (ut diximus) frangit. Renes et uesicam purgat, coquitur tardè propter siccitatem quæ concoctioni contraria est, quam contrà humidum et calidum adiuuat.

De

De conditura Pimpinellæ.

Pimpinellæ, quæ & Bibinella Græcè dicitur, uis calida & sicca inest. Ob hanc rem tardè concoquitur, uoluptatem edentibus affert. Collecta ac lota in patinam ac suomet caule, si tenera est, reponi debet: sale oleo & aceto condiri: si prædura fuerit, folia tantum sumantur. Aperit hic cibus iecinoris fibras, urinam prouocat, ac lapides ut saxifragia, non tamen adeò, comminuit.

De conditura Acetosæ.

Acetosa ab acore nomen trahens, in quatuor genera diuiditur, duobus in cibis non uescimur, lapacio scilicet & rumice. Alio duo in condituram ueniunt, quorum alterum, quod ocylapacium uocari potest, arenosa & lapidosa amat loca. Folia habet acutiora, & similitudinem unguis ex pollice imitantia: crescendo in sole ac caule in folia quasdam fibras ducit. Hæc herba, mea uernacula, salina (quòd salis imitetur saporem) uocatur. Alterum quod hypolapacium dicitur, in sæcundioribus oritur locis, similitudinem hoc habet cum trifolio: hæc uulgò acetosella dicitur. Habent hæc duo genera acetosæ frigiditatem & austeritatem in se, humores generant nequaquam improbandos, fastidium tollunt, appetentiã inducunt, sitim extinguunt, uim cordis corroborant, aluum fluentem sistunt, choleram reprimunt. Pota earum decoctio, scabiem & pruritus extinguit. Sunt qui acetosam illotam etiam statim prima mensa cum pane sine ullo condimento comedant, quod ego persæpe facio Eminæ nostri consilio. Addunt quidam acetum, nonnulli olcum. Quouis modo comederis, salubris est, æstate præsertim & pestilenti cælo. Hæc herba medici in multis pharmacijs, præcipuè uerò in potionibus, utuntur.

n

De Asfa

De Asparago condito.

Asparagi duo genera, hortense & agreste. Incultum gratius est, quod alij corrudam, alij libycon appellant. Asparagum dictum quòd in locis asperis nascatur, asserit Varro. Sunt qui dicant lingua Chaldaea caulem asparagum uocari. Hæc enim herba semper in caulem crescit. Elixir asparagi in patinam extenduntur, sal, oleum, & acetum infertur. Sunt qui eos aromatibus conspergant. In prima mensa comesti inflationes stomachi discutiunt, oculis diluciditatem asserunt, aluum leniter molliunt, pettoris & spinæ doloribus, intestinorumq; uitij profunt. Sunt qui eos addito uino coquant, quòd eo modo efficaciores sint. Eius usus si nimius fuerit, non parum interdum nocet, cum urinam citam emittat, uesicamq; (quod perniciosum est) exulcerat. Radix asparagi trita & in uino albo pota, calculos fugat. Quidam uerò succum eius ex uino datum, contra uenena utilem credidere.

De conditura Lupulorum.

Lupuli, quorum uis calida est & humida, in sepibus ac macerij nascuntur: quos ego aut à calore Lupino, aut ab asperitate sic appellatos puto. Asperrimi enim sunt, & colorem Lupi, caule & folijs imitantur. Coquuntur hi & condiuntur eo modo quo & asparagi. Frigi quoque in oleo & liquamine non incommodè possunt, sed salubres sunt elixir: et si parum nutriunt, sanguinem tamen purgant, hepatis fibras aperiunt, urinam cient, bonum & uividum colorem inducunt.

De conditura Capparis.

Capparis siccis in locis feritur, area circunquaq; effossa, structis undique aut natura ripis, aut artificio lapidum, ne luxuriari permittatur. Frutice surgit firmiore,
unde

unde una cum semine caulis plerunq; decerpitur. Eius genera, & maximè peregrina, ut ait Plinius, fugienda sunt. Nam & Arabicum pestilens est, & Apulum uomitus facit, stomachum & aluū uiolenter mouet. Verū nunc, ut mihi uidetur, mutata natura est. In precio enim peregrinus est, & maximè Aegyptiacus, nec improbatur Apulus. Capparis fruticem cynosbaton quidam, nosbatum alij, nonnulli opheostaphylen uocarunt. Siccam & calidam naturam præ se fert. Neq; paralysi periclitari eos ferunt, qui cappari quotidie utuntur, non lienis doloribus, non hepate, cum fibras uitalium & præcordiorū aperiat, humoresq; glutinosos ac melancholicos in primis à splene abigat, urinam ciat, lumbricos interficiat, Venerem excitet, ac contra uenenum theriacæ uim obtineat. Conditur autem hoc modo: Indes in cacabum aqua non feruentis, sed apprimè calidæ: ubi tam diu sines, donec abundantem salsedinem dimiserit. Transferto inde in aquam recentem, inq; eam tamdiu finito, quoad refrigescat. Inde postremò auferens, expressum in patinam repones, infundesq; oleum & acetum non multum. Sunt qui mentam huic edulio addant, nec incongruè id quidem, cum & ad uoluptatem & ualeitudinem faciat.

De Cariota & Pastinaca.

Pastinacæ, cuius uis omnis in radice & semine est, duo sunt genera, & quod sponte uenit, & quod seritur primo uere uel autumno, solo quàm altissimè refosso. Annicula utilis esse incipit, bruma utilior, gratior autumno. Pastinacam albam esse, Cariotam uerò rubeam uel subnigram asserunt medici. Hæc melior in horto, ac maximè in Viterbiano solo, illa felicior syluestri terra nascitur. Ambæ sunt difficilis concoctionis, pauci & grossi

alimenti. Bis elixanda est pastinaca, prima decoctio abij-
citur, secunda cum lactuca incoquitur. Inde in patinam
translata, cum sale, aceto, coriandro, pipere condita, esu
percommode datur. Nam & tuſſim & pleuresim & hy-
dropisim ſedat, ac uenerem excitat. Frigi etiam excauat
poſt primam concoctionem, in oleo & liquamine farine
inuoluta ſolet. Conditur & cariota eo modo quo & pa-
ſtinaca, ſed ſuauior habetur, quæ ſub calido cinere & ca-
bonibus coquitur. Subtracta ubi paululum refrixerit, de-
pilanda eſt & omnino abſtergendus cinis, teſſellatim con-
cidenda, in patinamq; transferenda, addendum ſal, irro-
randum oleum atq; acetum, ex defruto uel ſapa nonnibi
addendum, inſpergendo aromata dulcia. Hoc nihil eſu
ſuauius. Duabus in rebus homini prodeſt, nam & bilem re-
primit, & urinam ciet. In reliquis uerò ut hepati, ſtoma-
cho ac ſpleni aduerſatur.

De Conditura Ceparum.

Coquitur & cepa ſub cinere & carbonibus tandiu
donec omne crudum exhalauerit: ubi refrixerit, minuta-
tim concifa patinæ inditur, ſale, oleo, defruto, uel ſapa in-
uoluitur. Sūt qui & cepæ piper aut cinnamū inſpergant.

De conditura porri.

Elixatur porrum, aut ſub cinere coquitur, patinæq; in-
miſſum ad ſedandam ueterem tuſſim, cum modico ſale
ac pluſculo melle in prima menſa comeditur. Condiun-
tur & hæc quæ antea cōmemoraui alijs modis, de quibus
ubi ordo menſarum requireret, dicetur.

Patina ex capitibus, & intraneis capo- num & gallinarum.

Gallinarum atq; auium ieuſcula, pulmones, pedes
capita & colla, bene lauabis. Lota & elixa, in patinā ſin-
iur

iure trāsferes. Indes acetū, mentam, petroselinon, inspergesq; piper aut cinnamum, ac statim conuiuis appones.

Patina de linguis aut lucanicis.

Coquantur in aqua linguae salitae, coctas tessellatim concides, ac in patinam indes, addesq; de petrosclino, menta, saluia, & aromatibus quantum sat erit, ultimò infundatur acetum. Idem fiet de lucanicis maioribus, hyeme tamen magis quàm aestate. plus enim concoctionis, quæ melior hyeme quàm aestate fit, huiuscemodi cibus requirit.

De carniū differentia, & quo tempore

quæq; coquenda edenda ue.

Sed iam tempus est transire ad mensam, quam ego secundam & potiore appello. Ibi enim de carnibus agitur, quæ melius ac salubrius quàm quoduis aliud edulium nutriunt. Verum cum uaria sint animantia tam terrestria quàm uolatilia, quæ hominem nutriunt, uarias quoq; inesse qualitates necesse est. Nec in sexum minus & ætatem & partes eorum, quàm in species differentia cadit. Meliores siquidem gallinæ quàm galli. Rursum, si necessitas cogit, capræ quàm hirci castrati, mares quàm fœminæ, iuniores quàm uctuli. Fallit in porcis, qui semestres uel anniculi esui meliores habentur, ueruecci quàm agni: enutrita in montibus, quàm in planicie aut palustribus locis: depasta glandem, castaneam, triticum, hordeum, fabam, panicum, milium, quàm uel fursures, uel herbam, ut in porcis ac gallinis gustu deprehendimus. Laudabiliora sunt item, quæ media inter macilentiam & nimiam obesitatem sunt, quàm quæ aut præpinguia, aut macra nimis habentur. Pingua enim appetentiam remouent, concoctionem disturbant, ac stomachum laxant. Hanc ob rem ex obesa carne macram, rursum ex macra pinguem tutius come-

demus. Præterea ut hyeme calidis, ita æstate frigidis uescemur, ut hœdulo, pullastra: acidis ac frigidis æstate, hyeme pipionibus, calidis & siccis autumnò, coturnicibus, ficedulis: uere auiculis è nido postea quàm pennas emisserint sublatis, hyeme item turdis ac merulis. Est item in coctura magna differentia. Pinguis caro melior assa quàm elixa est. Rursum strigosa uel macra, melior elixa quàm assa: quæ medium tenet, quouis modo aptè coquitur. Magis etiam nutrit assum, etsi difficilior cōcoquitur, quàm elixum: rursum iurulentum, quàm frictum. Verùm ne in his diutius quàm satis est commoremur, ad explicandam uim & naturam animalium, quibus tum ad necessitatem, tum ad luxum & lauticiem humana consuetudo uescitur, transeamus.

De Boue.

Bouem, cuius appellatione taurum ac uaccam & uitulos uoco, magno usui esse mortalibus nemo est qui ambigat, aratione, uectura, lacte, caseo, corio ad calceorum usum. Hinc est quòd apud ueteres tam capitalis habebatur, qui bouem sine causa, quàm qui hominem occidisset. Quosdam etiam apud Romanos in exilium actos legimus, quòd bouem tanquam colonum interfecissent. Coluere quoque Aegyptij peculiariter numinis uice bouem, quem Apim uocabant, summum apud illam gentem Deum, quòd hoc animal ob eius usum & innocentiam honore diuino dignum uideretur. Init fœminam taurus uno ictu, quæ mense decimo parit, uel gregi, uel usui hominum. Lactentes adhuc, uitulos appellamus: hos lanij ad cultrum emunt. Occiduntur & boues nonnuncquam ac uaccæ, hæ dum sterilescunt, illi dum aratrum & plaustrum renuunt. Caro bubula frigida ac sicca nature

turæ est, difficillimè & coquitur, & concoquitur, cras-
sum, turbidum, ac melancholiacum præstat alimētum. Ad
quartanas, scabiem, & lepram hominem impellit. At ui-
tulina tutius comeditur, temperati enim alimenti frè exi-
stit. Hanc itaque, non iniuria, mensæ nobilium crebrò re-
petunt.

De Oue, Agno, & Veruece.

Ouis Agno, Veruece, lana, pelle, lacte, caseo, stercore
hominibus usui est. Ariete, ut marito, ad propagandum
genus utitur. Qui quò senior est, eò melior ad ineundas
oues habetur. Agnas fastidit, uetulas sectatur. Fert uen-
trem ouis quinos menses, mares deinde uel fœmellas
parit. Fœmellas, in spem gregis, si uolet, retineat pastor.
Ex maribus, arietem gregis maritum deligat, reliquos,
dum adhuc lactent, lanis uendat. Quos in numerum uer-
uecum referri uolunt, eosdem non minores quinq; men-
sium castrare oportet. Horum caro salubris est, & agni-
na melior. Calida enim & humida habetur ad tempera-
mentum tendens, illa uerò plus humiditatis quàm calidi-
tatis habet. Ouem arietem dentibus ne attingas: non mo-
dò enim eius caro non prodest, uerumetiam uehementer
obest.

De Capra, & Hœdo.

Capra Hœdo, lacte quàm salubri, caseo, pelle in ca-
strorum usum hominem iuuat. Vnde & hyemem com-
tinuare sub pellibus maiores dicebantur. His etiam nau-
tæ utebantur, uillis enim aquam pluuiam reiiciunt. Ci-
nypheæ capelle olim in precio erant, quia maiores: men-
se quinto pariunt. In quibusdam lactis magna hubertas.
Ex his hœdi lactentes esui sunt optimi. Capellas auri-
bus spirare, non naribus, nec unquam febre carere, Ar-

n 4

chelaus

chelaus autor est. Ideoq; fortassis anima his quam ouibus ardentior. Hanc etiam ob rem in concubitus calidiores traduntur. Noctu etiam non minus quam die ceruere creduntur. Dependet omnium mento uillus, quem aruncum uocant. Hoc si quis unam ex grege trahat, ceterae stupentes intuentur. Morsus earum arbori exitialis, oliuam lambendo sterilem quoq; faciunt, eaq; ex causa Mineruae immolantur. Capellae atq; hirci foetidi carnem ne degustato. Haedinam, qua nulla inter domestica animalia potior habetur, edito. Parum enim recrementi in se habet, facillime concoquitur, bene alit, sanguinem bonum generat, calido & frigido temperatum. Hic cibis conuenit laute uiuentibus, ut Augusto & Phosphoro, Lucretio non item, qui Pythagoreorum pietatem laudat, & rem rusticam sectatur.

De Ceruo.

Ceruus, quem ἀνὸ τῶν κερῶν dictum putant, latratus ac morsus canum perhorrescens ad hominem confugit. Minus item fugiunt humana uestigia quam ferina. Conceptus foemellarum est post arcturi sidus. Octonis mensibus partum ferunt. Gemellos interdum edunt. Simplex nimirum animal est, ac rerum omnium miraculo stupens: sagittas enim & arcum uenantis cum admiratione intuentur. Transiunt flumina quantumuis lata, ac maria cerui gregatim, capita clunibus praecedentium imponentes, uicemq; reddentes, donec olfactu terram, quam nusquam uident, adiere. Soli mares cornua habent, quibus usque ad annos sex singulos ramos adijciunt. Mutatur aliquando his color in candidum, qualem fuisse Q. Sertorij ceruam tradunt, quam esse fatidicam Hispania gentibus Imperator nobilissimus persuaserat.

serat. Habent hæc animalia cum serpentibus pugnam, eosq; à cauernis spiritu nariū extrahunt, ac pedibus conterunt. Ideo cerui cornua in abigēdis serpentibus singulare remedium habentur. Viuere ceruos post centum annos, ex aliquibus captis, cū torquibus, & quidem aureis, ac cute propter obesitatem opertis, quos Alexander Magnus indiderat, deprehensum est. Febrium morbos nō sentit hoc animal. Hanc ob rem quidam principes omnibus matutinis diebus ex hac carne degustare soliti, lōgo æuo febribus caruere. Ceruina uerò bubulæ ferè asinulis est. Tardè enim concoquitur, parum alit, ac bilem atram auget. E sui tamē æstate, præcipuè uerò mēse Augusto, quàm hyeme suauior est. Hanc non edat noster Brutus & Cælius, ne omnino melancholia obruantur.

De Vrsis.

Initio hyemis Vrsa concipit, nec uulgari quadrupedum more, sed cubante secum mare, compressiq;. Trigesimo die parit. carnis frustum, unde ungues tantum prominent: hoc lambendo paulatim figurat. Hyeme quaternis mensibus latent. Primis diebus his septenis tam graui somno premantur, ut uulneribus uix excitentur. Tunc enim mirum in modum ueterno pigrescunt. Illi adipēs medicaminibus sunt apti, contraq; defluuium capilli tenaces. Post hos dies priorum pedum suctu uiuunt. Credit Theophrastus eodem quoque tempore coctas ursorum carnes, si asseruentur, incrementum. Inualidissimum urso caput, quod contra leoni fortissimum est. Tauros supra cætera animalia infestat. Capitur laqueis & falcibus. Eius caro tardè concoquitur, spleni atque hepati obest. Multa recrementa generat, appetentiam tollit, ac fastidio edentes afficit.

n 5

De Damis

De Damis.

Dama, quam etiam Græci dorcada uocant, capreae genus est, raro mansueta fieri potest. Cum capreolis ferè in qualitatibus conuenit. Bonum nanque alimentum eius caro uescentibus præstat. Modici recrementi est, sanguinem tamen ad atram bilem quoquo modo tendendum efficit.

De Leporibus & Cuniculis.

Qui Leporem a leuitate pedum sumpsisse nomen dixerunt, falluntur (ut ait Varro) quòd antiquum sit uocabulum & Græcum. Leporum duo sunt genera, maius & minus. Maius, id est, quod in alpibus, in collibus, in planicie sub dio uiuit, quodq; uelutatem uenandi hominibus præstat. Minus, quod sub terra in cuniculis, unde nomē accepit, uitam magna ex parte ducit. Hoc capi, nisi supernè eiectum, non potest. Alpini leporibus & quidem magnis, pro cibatu hyeme uescuntur. Cuniculis adco Baleares insulæ exundauere, ut certum sit Balearicos ipsos contra innumeram eorum turbam ab Augusto militare auxilium petiisse. Cuniculi caro melius ac facilius alit quàm leporina, quæ quidem frigida ac sicca naturæ est, & ob eam rem bilem atram facit.

De Hystrice & Ericio.

In India & Aphrica Hystrix peculiariter generatur, Ericio, uel (ut ait Plin.) Herinacco similis, spinis tergus hispidum habet, quas tensa cute plerunque laxatas uolutaria iaculatione in ora canum urgentium iacit. Latet, ut ursus, quatuor hybernis mensibus. Huius caro ut herinacea, licet non admodum inter esculenta comedatur, stomachum tamen adiuuat, aluum soluit, lepram ac scabiem diminuit. Salita hydropisim mitigat, mingentes in lecto,

lecto, quo minus id faciant, adiuuat. Sunt qui & taxos & glires cœnis addant, quæ animalia in qualitatibus hystri- ci haud multum dissimilia sunt. De glire hoc annotatum est, non congregari nisi plures in eadē sylua: & si misceantur alienigenæ, dimicando aut uincere aut interire. Genitores præterea suos senecta fessos insigni pietate alunt. Hyberna quiete gaudent. Reconditi enim & hi cubant. Rursum æstate iuuenescunt. Similis & mustelis quies.

Gloria pietatis

P. PLATINAE

LIBER V.

De auibus esculentis.



VI pauones & aues esculentas ad patinas transtulere, illi quidem nequam mihi desipere uisi sunt, cum ex his obsonia fiant ceteris suauiora, & regum ac principum mensis, quàm humilium & minimi census hominum magis conuenientia. Caucant igitur plebeiij & populares, & quibus (ut ait Satyricus) res legi non sufficit, tale aliquid deliguriant, nedum comedant. Latorum hæc erunt obsonia, & eorum maximè, quos non uirtus & industria, sed fortuna atque hominum temeritas ex infima sorte, utpote è ganeis, è stabulis, è popina, non ad diuitias, quod esset ferendum, sed ad summos dignitatis gradus euexere. Hi sunt quorum gratia pauones ac phasiani nati aut capti uidentur. His preciosa uestis, preciosa supellex, & quicquid præclarum natura extulit, debetur. Cepam & allium mecum deuoret Pomponius, adsit Septimius, & Septumuleius Cāpanus. Nec extra triclinium pernoctet Cosmicus,

Cosmicus, hunc sequatur Parthenius & podagrosus Scaurus. Fabium Narniensem, Antonium Ruffum, & Meccenatem non reijcio, qui paupertatem sponte amplectuntur. Et ne mihi succenseat Cincinnatus, hunc quoque Demetrius ad cenam holitariam uocet, quandoquidem ita fortunæ placet, quæ relictis industrijs ignauiae fauet.

De Pauone.

Veniat ante omnes aues ad patinam pauo: et quoniam uiuus gloria delectatur, mortuus quoque eiusdem sit particeps. Quod gloria capiatur pauo, ex hoc deprehēdimus. Laudatus enim gematas alas ex aduerso sole, quod melius uideatur, cum iactatione expandit. Idem annuis uicibus cauda amissa, donec subcrescit, pudibundus querit latebras. Viuit annis quinque ac uiginti, colores incipit in trimatu fundere. Ab autoribus non gloriosum modo hoc animal traditur, uerum etiam maleuolum. Pauonem primus orator Hortensius occidit in sacerdotij cena. Saginare eos M. Aufidius Lurco primus instituit, ex eoque quaestu prouentus suos mirum in modum auxit. Sunt qui uelint pauonis carnem crassi & modici alimenti, ac difficilis coctionis esse, melancholiamque augere. Eiusdemque naturæ struthij caro habetur, quem Aphrica peculiariter nutrit.

De Anser, & Anate.

Anserem tam syluestrem, quam domesticum, canē uigilantiorem esse, testata est Capitolij Gallorum tempore accerrima per M. Manlium è languore excitum defensio. Hanc ob rem cibaria anserum censores in primis locabant. Anser mortalibus pluribus in rebus usui est: custodia, de qua diximus: pluma, qua quibusdam in locis bis in anno uulsa culcitrae faciunt, ut delicatarum ceruices mollius

lus recumbant: carne, quam & recentem & salitam comedimus: adipe, quo plura cibaria condiuntur: iecore, in quo maximè excellit, si lac prius uel mulsam imbiberit. Messalinus Cotta Messalæ oratoris filius, pedes anserinos tostos & depilatos etiam cum cristis gallinaceis in patinam addebat, quasi rem inter obsonia præclaram. Ego uerò hanc auem, atq; quas Columella ^{ἀμφίβιος}, hoc est, terra & aqua uictum quærentes, uocat, mali nutrimenti crediderim esse. Tutius enim & alis, & pectore uescemur. Non multum ab his differunt anates. Quæ pectore tantū (ut Martialis affirmat) Et ceruice ualet, cætera redde quo. Anatis caro anserina calidiorem uim habet.

De Grue.

Ab mari eò ueniunt Grues, longa quidem peregrinatione, ducem quem sequantur deligunt. Habent & in extremo agmine, qui gregem uoce contineant. Excubias noctu faciunt, lapillum elato altero pede continentes, ut relaxatus ob somnum ac decidens, negligentiam custodis coarguat. Cæteræ dormiunt capite subter alam condito, alternis pedibus insistentes. Dux erecto prouidet collo, ac prædicit. Ad nos uenientes, inducias tantisper Pygmæis, quibus cum dimicare consueuerunt, relinquunt. Captæ uel pedica, uel retibus, ad mensas transferuntur. Ex his cibaria quouis modo cocta tardè coquuntur, atram bilem augent, & recrementi in se quàm alimenti plus habent.

De Ciconijs.

Ciconiam in cibarijs, gruibus anteferendam, Cornelius Nepos, qui diui Augusti principatu obiit, affirmat: quam pauci nunc uelint tangere, nedum esse, ob pastum credo, quem è serpentibus & luridis bestiolis colligunt.

Vnde

Vnde ueniant ciconiæ, & quò se transferant, incertum est: è longinquo uenire nulli dubium, & eo quo grues modo. Sed hæ uere, illæ hyeme sunt aduenæ. Abitura congregantur in loco certo ita gregatim, ut nulla sui generis relinquatur, nisi captiua & serua. Prædicta die discedunt ita occultè, ut nemo uideat discedentium agmen, cum tamen discessuras appareat, nec uenire prius quàm uenisse cernimus. Vtrunq; fit nocturnis temporibus. Locus in Asia est, quem Pythons comen uocant, patentibus campis, ubi congregatæ inter se commurmurant, & eam quæ nouissima uenit lacerant. Sunt qui ciconijs non inesse linguam affirmant. Ob serpentum exitium tantus his honos habetur, ut apud Thessalos capitale sit ciconiam occidisse. Huius auis caro eadem ferè quæ gruïs est.

De Oloribus.

Cygnus Græcum est nomen, Olore frequentatius. Cõmeant ac remeant simili ratione olores qua anseres, & horum uolatus cernitur. Lyburnicarum more rostrato impetu feruntur, facilius ita scindentes aëra, quàm si recta fronte impellerent. Colla imponunt præcedentibus, fessos duces ad terga recipiunt. Fabulose narratur cygnos propriam mortē flebili cantu prædicere. Ad patinas ueniunt eadem ferè ratione qua anseres.

De Hirundine.

Hirundo, quæ Græcè *Χελιδών* dicitur, à nobis hybernis mensibus ad Aphros aduolat, uere redit. Ex his auibus quæ aduncos ungues non habent, sola bestiolis quibusdam uolando uestitur. Thebarum tecta subire negantur, quoniam urbs illa sæpius capta sit. Nec Bizie
in Thra

in Thracia propter scelera Terei regis. Cecinna eque-
stris ordinis uir, comprehensas in urbe secum ferens, uicto-
rie nuncias amicis mittebat, in eundem nidum remeantes
illito uictoriae colore. Scripsisse Fabium Pictorem in an-
nalibus suis ferunt, cum obsideretur praesidium Romanū
à Ligustinis, hirundinum pedibus epistolam allatam, lino
reuinctam, significantem quo die aduentante auxilio cru-
ptio fieri deberet. Tantae celeritatis in uolatu hirundo
est, ut ceterarum alitum minis obnoxia sit.

De Merulis, Turdis, & Sturnis.

Abeunt Merulae, Turdi, similiter ac Sturni, sed in ui-
cina loca. Occultantur haec animalia sepibus, ibiq; hyber-
no tempore pabulum quaerunt. In Germania hyeme
turdi maxime, aestate in nostris montanis locis: autum-
no in plano & collibus inueniuntur. Hyeme praeterea
loca maritima, & iuniperis ac myrtis abundantia, etiam
apud nos frequentant. Merularum caro tardè conco-
quitur, pauci alimenti est, & melancholiam auget. Tur-
di uerò, hyeme praesertim, bene ac multum alunt, pauci
recrementi sunt: ab his solum cauendum est, ubi lapsa-
num, quod Graeci βράχνα, nostri napellum uocant, co-
medunt. Sturni, quos uulgò diabolicam carnem habere
dicimus, omnino ab obsonijs lautorum reiiciantur, hos co-
medat Vacera noster, qui marsupio magis quàm uitae cō-
sultum uult. Sturnorum hoc proprium est, cateruatim uo-
lare, & quodam pilae orbe circumagi, omnibus in mediū
agmen tendentibus.

De Turture.

Vere Turtur occultatur, pennasq; amittit, loca sabu-
losa libenter frequentat, capitur reti, saginatur. In cibum
sumpta alium astringit, & ob hanc rem dysentericis datur.

Aiunt

Aiunt turturem fœmellam amisso marito, arborē uiriden
non attingere uolatu.

De Gallinis.

Gallina hominibus ouo, pullastra, capo, gallo, usu
est, siue illa sit magna, quales Patauinae, siue ex pumilio=
num genere. Galli gallinacei, qui salacissimi sunt, proli=
magis quàm gulæ reseruantur. Prosunt autem non hac
in re tantum humano generi, uerumetiam in excitandis
ad opera diurna socordibus. Horas noctis cantu distin=
guunt, diem uenientem denunciant, gregem gallinarum
diligentissimè custodiunt. Armatus ungue adunco &
rostro, uicini gallum à grege abigit. cui palma contin=
git, statim in uictoria canit, seq; ipsum principem testa=
tur: uictus occultatur silens. Hoc genus auium solum cre=
brò cœlum aspicit, prædicitq; cantu serenitatem ac futu=
ram pluuiam. Castrantur galli dum adhuc tenelli sunt,
duobus modis: Lumbis adustis candente ferro, aut ge=
nitalibus cuulsis, quo factò statim pinguescunt. Affir=
mat Plinius gallinaceum in agro Ariminensi, M. Lepi=
do, P. Catullo consulibus semel locutum. Capos & gal=
linas saginare liguritores ipsi inuenere, quò unctius ac
lautius deuorarent. hinc altilis dictæ, quòd sagina altæ
& enutritæ sint. Auilaria ubi cicures atq; omnia genera
auium segregata fœcurentur, M. Iulius Strabo primus
instituit, hisq; fœtores qui rem curarent addidit, descri=
psitq; quid cuiq; aui ad fœturam apponendum esset. De=
beretur huic meritò statua in comitio: hanc Aruiragus,
hanc P. Gallus, hanc & Germanicus noster propria
area faciundam curent, cum hi tanquam adoptiui iure
hæreditario popinariam officinam frequentent. Hye=
me tamen melius quàm æstate saginatio fiet, probabi=
liorq;

liorq; erit fartura. Gallinæ etiam eo tempore anni meliores, quia tum minus foetu exhauriuntur. Pulli qui nondum aut coiere, aut ouum peperere, æstate, dum tritura, dumq; adhuc de uite omphacium pendet, esui meliores habentur. masculi tamen magis quam foemellæ. Verum ut tandem paucis absoluam omnium auium laudes, quantum ad obsonia pertinet, una caro gallinacea comprehensa est. quid enim popinis afferunt reliquæ altilis, quod nō unus capus in se habeat, siue elixū, siue assum uelis? Huius auis patina stomachum iuuat, pectus lenit, uocem sonoram facit, corpus obesat.

De Columbīs.

Columbi pudicitia omnes aues antestant. Plures enim in eodem columbario mixtim degunt, neq; tamen quis alterius connubia uiolat. Amorem mutuum querulo guttūre, ictuq; rostri ostendunt. In uenerem crebrò ruunt, frequenti pedum orbe facta adulatione. Idem faciunt & palumbes: uerum quia semiferi sunt, rarius foetant. Viuere palumbes ad trigesimum annum Aristoteles autor est. Columbi autem & turtures uix octauum attingunt annum. Ex his pipiones minus penniti, calidæ sunt & humidæ plusquam satis est naturæ, & ob hanc rem tardæ concoctionis habentur: multum alimenti, ac plus sanguinis generant, unde inflammationes & febres oriuntur. Qui tentare iam uolatum incipiunt, salubriores nimirum habentur, maximè uerò si cocti ex agresta fuerint, ne biliosis ob caliditatem obsint. Hic cibus pituita laborantibus non incongruit. Ab esu ueterum omnino abstineas: durioris enim alimenti sunt, & improbandi.

De Ficedulis & Passere.

Ficedularum, carduelium, reliquarumq; auium minutarum

tarum caro, si pingues sint, modò non nidificent, boni alimenti est. Absit à patinis nostris passer, qui esui sumptus ob nimiam caliditatem malè alit, difficulter concoquitur, & libidinem excitat. Hæc avis ut minimæ uitæ est, ita salacissimæ. Mares negantur anno diutius durare. Fœminis longior aliquantulum uita. Nollem cardueles deuorari: plus enim uoce quàm patina hominem delectant. Imperata enim faciunt, & pedibus atque ore pro manibus utuntur, ut is quem in cubiculo Francisci Gonziaci Cardinalis cibum ac potum duobus uasculis æquilibribus funiculo ad se trahentem cum uoluptate pariter et admiratione cernimus. Huius uice alaudam comedamus: & carne & iure non inutilis homini est.

De Coturnice.

Coturnix parua avis est, & cum ad nos uenit, terrestris potius habetur quàm sublimis. Aduolant hæ auiculæ non sine periculo nauigantiũ, quippe uelis sæpe magno agmine insidunt, noctu præsertim, nauigiaq; mergunt, austro non uolant, uento scilicet humido & grauiore. Aura tamẽ uehi uolunt, propter pondus corporum uiresque paruas: hinc illa uolantium conuestio labore expressa. Aquilone ergo maximè uolant, ortygometra duce. Græci enim coturnicem ortygem uocant. Primam earum terræ appropinquantem accipiter rapit. Vltro citroq; ituræ comitatũ sollicitant. Coturnicibus ueneni semen gratissimus cibus. Hanc ob causam quibusdam temporibus eam externæ dånauere mensæ, nostræ non item, quibus autumnò qualca (sic enim uulgares appellant) in precio est. Vere cum redit, insipida & mali alimenti habetur. In littore Antiaci captas edi cum Marso meo, nihil insipidius.

De

De Perdicibus & Phasianis.

Perdicibus in nidificatione mira solertia inest: stipitibus enim se quasi uallo contra feras muniunt. Maritos sepe fallunt transmutatis ouis, quoniam intemperantia libidinis earum oua frangunt. Dimucant inter se mares ob amorem, ut coturnices & gallinacci solent. Tanta salacitatis hanc auem esse quidam existimant, ut concipere etiam solo odore maris, aut eius uoce audita possint. Perdicum uita ad x v i. annos durare existimatur. Inter aues huius caro bene ac facile concoquitur, parum recrementi, nutrimenti multum in se habet. Cerebri uim auget, genituram facit, ac demortuam Venerem excitat. Phasiani caro mediū quiddam inter perdicē & capum obtinet, licet Auerrois eam, quantum ad obsonia pertinet, ceteris auibus anteferrat. Nec immerito quidem, si uim fabulae attēdimus. Itym siquidem Terei Thracum regis filium in phasianum conuersum fabulae narrant. Quare quid decentius regum ac lautorum mensis apponetur quam phasianus, non satis uideo: ut eò tandē redeat unde digressus est. Hoc tragico scelere caret Pomponij mensa, qui cepas atque allium ascalonium ue pro Ity conuiuius apponit.

Quæ differentia inter animalium partes sit.

Animalium capita, maximè uerò quadrupedum, etsi crassi sunt alimenti, multum tamen nutriunt, ad febres biliosas hominem impellunt. Genituram uirilem mirificè augent. Volatilium cerebra quàm quadrupedum salubriora sunt. Verum cum cerebri uis frigida sit et humida, ex frequenti eius usu pituitosi generantur humores, stomacho fastidium affert: & si post cibum assumitur, uomitum. In principio coenæ non item, maximè autem si menta, aceto, atque aromatibus fuerit conditum. Si concoquitur, na-

o 2 tura

tura calidis confert, semen uirile auget, ac aluum lenit. Aiunt cerebella leporis & cuniculi contra uenenum plurimum posse. Oculi animalium si tenerrimi sunt & pinguis bestiae, cum sint & humidi, moderati habentur. Hic bolus ophthalmia à liguritoribus uocatur. Lingua humiditatem in se habet fere temperatam inter durū & molle. Verūm si cum glandulosa carne, quæ ei innoxia est, quæq; glutinum quoddam in se & humiditatem habet, coquitur, & cum aromatibus conditur, suavis esui est, nec insalubris habetur. Cor frigidum & siccum, & ob eam rem melancholiam auget, tardè concoquitur, non tamē parum alit. de mortuo corde loquor, uiuens enim caloris receptaculum est. Pulmo uiuens calidæ & siccae qualitatis est, mortuus frigidae & humidæ. ob eius raram texturam & leuitatem modici alimenti habetur. Hepar, quod & iccur licet appellare, grossos generat humores, difficile cōcoquitur, appetentiam tollit. Lactentium iecinora minus, tamen insalubriora putantur. Gallinacea & anserina siue anatina his adduntur. Caprarum, hircorum iecinora fugito, ne in epilepsiam incurras, quam nostri comitiales morbum appellant. Contrā uerò hepar lupi non modò non nocet, uerum etiam hydropisim curat. Valet item hepar rabiosi canis tritum & ex aqua potum contra morsum alterius rabie saeuientis. Hubera quia fibrosa & cartilaginosa sunt, frigidae uis & siccae habentur. Hinc est quòd crassum præstent alimentum: & quanto lacte abundantiora sunt, tanto maioris sunt alimenti. Splen siue lien a corē quendam in se habet, quod antea receptaculum melancholiae fuerat: hinc est quòd stomachum & appetentiā iuuat, citò tamen satiat, eius frequens usus bilem nigrā facit. Porcinus splen cæteris minus insalubris habetur. Aluum

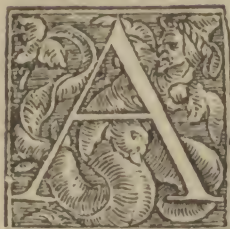
auium in cibum sumptæ saluberrimi sunt alimenti, præcipuè autem gallinarum. Sunt qui & anserinas his addant. Frequenti enim motu si quid mali succi inest purgatur. Similiter quoq; anserina & gallinacea colla cæterarum uolatilium meliora putantur, si sanguine intercutaneo caruerint. Grauis saporis renes, urinæ receptaculum, & quasi cola quædam humidorum recrementorum sunt. Difficillimè item concoquuntur, ac in malum uertuntur humorem. Lactentis tamen hædi renes, quia nihil adhuc terrestre habent, nō improbantur. Pessimi sunt alimenti, ac bilem atrā faciunt, recrementorum omnium receptacula, licet obeset, minus tamen improbanda sunt auium, præcipuè autē gallinæ uentricula & intestina. Iuniorum animalium testiculi quàm uetulorum, qui tarde concoquuntur, probabiliore habentur, gallinacei tamen nunquam improbantur. Non displicuit mihi Palelli hospitis nostri patina, qui pedes uitulinos bene lotos, & coctos cum iusculo aromatibus inpersos, in cœnam more Romano attulit. Inditum quoque aliquid ex aceto putarim, adeò appetentiam excitabant. Apponi hæc patina prima mensa consuevit. Boni

& facilis extat alimenti, pectori confert, tussim lenit, meatus urinæ exulceratos sanat, dysentericis prodest. A medicis tamen anteriores magis quàm posteriores animalium partes probantur.

P. P L A T I N A E

L I B E R VI.

De obsonijs.



CTVM profectò nihil haecenus uide-
retur, explicata earum rerum natura &
ui quibus humana consuetudo uescitur,
nisi deinceps obsoniorum conficiendo-
rum ratio, qua & coqui & popinarij
utuntur, ordine præberentur. Non enim omnium edulio-
rum eadem est coctura, eadem conditura, eodem ue tempo-
re. Elix debet esse bubula & uaccina caro, elixum uituli
pectus. Dorsum tamen, ceu spinam malis appellare, assatu-
ram requirit. Coxas eiusdem in pulpamentum rediges. To-
tum de ueruece non iniuria elixabis, licet ex spatula &
coxis bona fiat assatura. Suillam carnem quoquo modo co-
xeris, insalubrem inuenies. Eius tamen spina ubi recens est
assa, ad gulam facit. Sunt qui cepas in eius feruenti adipe
coquant, deuorentq;. Hædi utrumlibet cocti, suaues & sa-
lubres sunt: coxæ tamen assæ meliores habentur. Eadem et
de agni coctura. Caprinam carnem, si uoles, mense Ianua-
rio cum alliato comedes. Cerui uerò anteriorem partem in
iusculo laridario coques, lumbos assabis, ex coxis pastil-
los aut pulpamenta facies. Eadem & capreoli, damæ, ac
capræ coctura. Aprum in piperato aut in laridario condies.
Leporem assum rectè conuiuiis appones, posterior ta-
men pars melior habetur, anteriorem non iniuria in
piperato uel laridario coques. Eadem est & de cunicu-
lo coctura. Sunt qui ursinam carnem ex pastillo come-
dant.

Quomo

Quomodo coquendæ aues cicures
& syluaticæ.

Aues amphibias, hoc est, terra & aqua uictum quæren-
tes, ut anserem, cygnum, anatem, gruem, ciconiam, ac cæ-
tera eiusdem ferè naturæ, elixabis. Pauonem uerò, phasia-
num, coturnicem, perdicem, turdos, merulas, ficedulas, gal-
linas syluaticas assabis. Hæ quoque aues si elixentur cum
pipere & saluia, non insuaues uidebuntur. Capos præpi-
nes assos, medios inter maciem & pinguedinem come-
des. Idem fiet de gallina & pullastra.

Elixum.

Carnem in frusta concisam, per horam in aqua frigida
sines, bene deinde lotam cum aqua calida, atque iterum
recenti in cacabo lato, ne angustè bulliat, ad focum po-
nes, salemq; indes antequam effërueat. Vbi ebullire occi-
piet, bene despumabis. Si uideris sabulum aut terram com-
mixtam sali, aquæ calidæ cochleare accipies, huic que
salem infundes: in fundo sabulum & quicquid terrestre
erit residebit, sal in summo cum aqua natabit. Hanc cola-
tam cacabo infundes. At si caro annosa fuerit, eam crebrò
cochleari eximes, recentiq; aqua humectabis, idem facies
si gallinæ uel capi anniculi fuerint. Alba hoc modo cū iu-
re caro remanebit.

Assum.

Assum ex quauis carne hoc modo facies: Si annicula
erit, ubi modicum ebullierit, ex cacabo exemptam illarida-
bis, uoluiq; ad ignem iubebis, quoad bene coquatur. At si
tenella fuerit, ut uitulina & hœdina, sine elixatura eo mo-
do quo superiorem coques. Capos, phasianos, hœdulos,
perdices, & quicquid syluaticum assaturam requirit, be-
ne deplumatos exenteratosq; in feruenti aqua lauabis, lo-

tos ac pro appetentia odoriferis herbis, pipere & larido bene conciso refertos, ad focum lento primum igne coqui iubebis: at ubi paululum a coctura abesse uideris, salē cum trito pane circumquaq; asperges, excitato maiore quam antea igne, inuolutoq; uolubiliore manu ueru. Vnde statim exemptam carnem exhalareq; permissam ad conuiuas defres.

Piperatum ex syluaticis.

Piperatum cum quauis carne syluatica, hoc modo facies: In catinum tantū ex uino nigro austero indito, quantum ex aqua, optimeq; in eo carnes lauato, loturam deinde colato, additoq; tantum salis quantum res exigit. Eandem aquam cum carne in lebetē ad ignem ponito, coctam carnem eximito, in patinasq; diuidito. Buccellas panis in craticula torreto, tostas in aceto remollescere finito. Vbi acetum satis imbiberint, unā cū libra passularum eas optime conterito. Huic opportunē sanguis ipsius bestiae adderetur, uel iecuscula, si fieri posset, contrita. Hæc deinde cū ipso iure misceto, additoq; parum sapæ aut defruti cū aceto illo cum quo panem maceraueras: postea uerò per cribrum setaceum hæc omnia simul facito transeant. Indita in cacabum, aspersa pipere, chariophyllo, cinnamomo, ut uoles, facito æqualiter bulliant per dimidium horæ in carbonibus, agitando sæpius cum tudicula uel cochleari. Carnem postremò cū larido frictam, diuisamq; in patinas hoc piperato condito, conuiuisq; apponito. Multum & commodè alit, stomachum fouet, corpus obesat: biliosis tamen nocet, calculum facit, plus minus'ue, secundum rerum ipsarum compositionem.

Ius laridarium.

Ius laridarium cum quauis carne syluatica hoc modo facies:

facies: Carnem in catino, ubi tantum ex uino albo, quantum ex aqua bene lauabis, loturamq; (ut par est) colabis cum hac lotura, cumq; larido ac salvia minutatim concisa carnem in lebetes coques: ubi propè cocta fuerit, aromata suffundes. Vt uerò crassius aliquantulum iusculum fiat, oui uitella duo, & quidam prædura, cum quibusdam buccellis panis sicci, nec omnino tosti, simul conteres, contrita cum iure muscebis, infundesque in cacabum. Melius tamen fieret hoc aut ex sanguine, aut ex coctis aut contritis iusculis eiusdem animalis. Coctam carnem in patinas tuo more diuides, conuiuisque aut minutatim, aut in frusta concisam cum ipso iure appones. Multi & hoc alimenti est, stomachum tamen crebrò uescentibus facit. Hepar & renes concalefacit, biliosis nocet, solis pituita laborantibus conuenit.

Cibarium ex syluaticis.

Cibarium, quod uulgò corrupto uocabulo ciuerum appellant, sic facito: Carnem syluaticam cum aqua & aceto pari mensura coquito, coctam ex iure eximuto, finitoq; in pinace, uel (ut Latine dicam) orbe: tandiu resideat, donec humor exierit: eam deinde in optimo larido frigito. At si duas patinas condire uolueris, passularum libram, selibramq; amygdalarum cum sua pelle conterito, hisq; buccellas panis non nimium tostas, & atro uino remollitas ac tunsas addito, permiscetoq; omnia cum iure in quo caro cocta est. Facito postea hæc omnia per cribrum farinaceum in cacabum transeant, ebulliantq; simul in carbonibus longè à flamma per dimidium horæ curato. Si aromatatum cupidus aut secus eris, ex gingiberi aut cinnamo plus minusue addito. Cepulam postremò in ollula cum larido tessellatim conciso bene coctam ac tunsam in cacabum di-

o s

mittito

mittito, finito'que paululum efferveat, ac deinceps in patinam cum iusculo diuidito. Nutrit & hoc, tardè concoquitur, fastidium mouet, caput lædit & oculos, hepati nocet, uentrem ciet, biliosis obest, & pectori.

Pastillus ex syluaticis.

Ex ceruo uel capreolo pastillum sic facies: In frustra haud magnam carnem concides. Vna bullitione cum aqua & aceto saleq; remolitam ex cacabo eximes, sines'que in quadra donec ius exinaniet: piper deinde & cinnamum contritum simul cum larido tunso in modum placenta subiges, carnemq; additis quibusdam per longum laridi tessellis, hoc quasi foliato inuolues, indesq; circunquaq; chariophylli grana, farinam deinde bene excretam subiges, ex subacta crustam grossiore unicuique frusto circumuolues, in furnoq; lento igne optimè coques. Apponi hæc statim conuiuiis, uel seruari in mensem, aut saltem dies x v. posunt. Parum omnino alit, tardè concoquitur, stomachum laxat, spleneticis & hepaticis nocet, pectus exasperat.

Pastillus ex cicuribus.

Cicures appello omnia quæ domi aluntur, ut uitulum, capum, gallinam, & similia. Ex his pastillum sic facies: Carnis macra quantum uoles sumito, minutatimq; gladiolis concidito. Vitulinum adipem cum aromatibus huic carni bene musceto, inuoluta crustillis in furno coquito. Cocta ubi propè fuerint, duo uitella ab albore ouorum excreta cum modico agrestæ, cum'que iure perpingui bene tudicula agitata in pastillum infundes. Sunt qui modicum croci ad speciem addant. Fieri & hic pastillus in patella bene unctæ, etiam sine crusta potest. Capum,

pum, pullastram, & quicquid uoles integrum & in frusta concisum in pastillo pro uoluptate optimè coques. In hoc & multum alimenti inest, tardè concoquitur. Pauca recre-
menta in se habet, cor, hepar, & renes iuuat, obesat, ac uen-
trém ciet.

Crusta ex cicuribus.

Si crustam uoles ex pipionibus & quauis aue, primùm facito ebulliant: ubi ad cocturam ferè uentum erit, ex lebe-
te eximito, exemptaq; in frusta concisa in sartagine cum abundanti larido frigito. Inde in patellam uel testam bene unctam, crustaq; instratam deuoluito. Huic pulmento non iniuria pruna & cerasa, uel austera addes. Agrestam de-
inde & oua octo, si plures conuiuas habebis, uel pau-
ciora, si paucos, cum modico iure tudicula agitato. Huic petroselinum, amaracum, mentam, gladio minutatim, quoad fieri potest, concisam admisceto, ad ignem que ponito, longè tamen à flamma. Lentè enim ebulliat ne-
cesse est. Cochleari interim tandiu misceri debet, donec cochleare ob crassitudinem integat. Fundito postremò hoc iusculum in crustam, ad ignem que, ac si artocrea es-
set, ponito: coctam conuiuis apponito. Multum alet, tar-
dè concoquetur, pauca recrementa relinquet, bilem repri-
met, corpus exasperabit.

Frictum ex quauis carne.

Frictum ex altilibus & quauis carne hoc modo fa-
cies: Carnem uel aues bene exenteratas & lotas, aut mi-
nutatim, aut quadrisariam concisas, in ollam cum lari-
do ad ignem pones, crebro que cochleari, ne lateri serie
adhereant, conuolues: ubi prope cocturam fuerint, ma-
iorem partem laridi eximes, uitella que duo cum agresta
agitata, cum que iure & aromatibus mixta in ollam fun-
des,

des, ebulliat tantum necesse est ut rectè coquatur. Huius patinae crocam addunt quidam, ut coloratior fiat. Non erit etiam à uoluptate alienum petroselinum minutatim concisum patinae inspergere, conuiuiisq; statim apponere. Alet multum, etsi tardè concoquitur, bilem reprimet, cor, hepar, & renes iuuabit.

Pastillus in olla.

Pastillum in olla sic facito : Carnem uitulinam cum adipe minutatim concisam in ollam ponito, pipiones & pullos si uoles adijcito. Ollam ipsam ad carbones longe à flamma, ne concitatè effrueat, ponito. Vbi ebullire coeperit, despumato, passulas deinde imponito. Cepam postremo minutatim concisam cum larido frigito, frictam in ollam indito. Vbi omnia propè cocta existimaueris, agrestam & aromata suffundito. Sunt qui & duo uitellorum bene agitata cum agresta infundant. Multum alet, tardè concoquetur, nauseam faciet, stomacho nocebit, hepar & renes concalesciet, sperma augebit, caput & oculos ledet.

Mirause Catellonicum.

Catellani gens quidem lauta, & quæ ingenio ac corpore Italicae solertiae haud multum dissimilis habetur, obsonium, quod Mirause illi uocant, sic condiunt: Capos aut pullastras, aut pipiones bene exenteratos & lotos in ueru collocant, uoluuntq; ad focum tantisper quoad semicocti fuerint. Inde exemptos ac tessellatim diuisos in ollam indunt. Amygdalas deinde tostas sub cinere calido abstersas, que lineo panno terunt. His buccellas aliquot panis subtoasti addunt, mixtaeque cum aceto & iure per cribrum setaceum transmittunt. Posita in ollam haec omnia, inspersa, que cinnamo, gingiberi, ac saccharo multo

multo, tamdiu effervescere simul in carnibus procul à flamma lento igne permittunt, quoad ad iustam cocturam pervenerint, miscendo semper cum cochleari, ne serice adhæreant. Hoc nihil suavius cum Valiscara meo edisse memini. Multi est alimenti, tardè concoquitur, hepar & renes concalefacit, corpus obesat, ventrem ciet.

Ut pavo coctus vivus uideri possit.

Necatur pavo aut penna supernè in cerebrum demissa, aut iugulatur ut hœduli solent, quò sanguis exeat. À gutture deinde usque ad caudam pellis leniter scinditur, scissaq; cum proprijs pennis à toto corpore ad caput trahitur, quo abscisso cum pelle reservato cruribusq; pavo nem ipsum aromatibus ac odoriferis herbis refertum uerū assabis, infixis tamen prius per pectus chariophyllis, involutoq; collo lineo albo, continuè aqua humectato, ne omnino desiccetur. Coctum pavonem ex uerū exemptum, propria pelle integes, & ut pedibus stare uideatur, uirgulas ferreas infixas tabulae ad hoc fabricatas per crura ne cernantur, per corpus ad caput & caudam adiges. Sunt qui ad ludum & risum, camphoram cum lana ori indant, ignemq; ubi ad mensam fertur inijciant. Hoc Gellio non placet, qui ignem reformidat. Inaurare etiam pavonem assum & aromatibus conspersum bracteis aureis licet ad voluptatem & magnificentiam. Idem etiam fieri de phasianis, gruibus, anseribus, capis, ac cæteris avibus potest. Verum tardè concoquitur, parum alit, atram bilem auget, hepaticis ac splenicis nocet.

In porcello asso.

Porcellum adhuc lactentem iugulato, villosq; cultro omnino acuto abradito. Per spinam deinde scindito, exinuitoq; quicquid in uentre habet, iccuscula eius cum larido, allio

allio, cumq; odoriferis herbis minutim concidito, tritum caseum, oua agitata, tunsu piper, crocum in puluerem redactum cum superioribus bene misceto. In porcellumque omnino ita inuersum, ut quod intus erat foris sit, indito, ac claudito ne excidat. Coqui in ueru, aut super craticulam lento igne non incommodè potest, ut omnia pariter esui bona sint. Dum coquitur, aceto, pipere, croco simul mixtis cum saluæ aut rosmarini aut lauri ramusculis, sæpe aspergenda est. Idem etiam fieri ex anseris, anate, grue, capo, pullastra, potest. Male hoc & parum alit, tardè concoquitur: stomacho, capiti, oculis, atque hepati nocet, oppilationes facit, calculum creat, pituitam auget.

Pullus in agresta.

Pullum cum salita carne decoquito, ubi semicoctus fuerit, grana uuæ sublatis è medio uinaceis in cacabum feruentem indito, petroselinum & mentam minutatim condito, piper & crocum in puluerem conterito. Hæc omnia in cacabum, ubi pullastra cocta fuerit, conijcito, ac patinam statim facito. Hoc obsonio, quo non ab re B. Poggius me etiam inuitato frequenter uescitur, nil salubrius. Admodum enim alit, faciliè concoquitur, stomacho, cordi, hepati, renibus conuenit, ac bilem reprimit.

Pullus assus.

Pullum bene depilatum, exinanitum, & lotum assabis: asso atque in patinam imposito antequam refrigeat, aut succu mali medici, aut agrestam cum aqua rosacea, saccharo ac cinnamomo bene trito ifundes, cõuiuisq; appones. Hoc Bucino non displicet, qui acria simul ac dulcia appetit, ut bilem reprimat, qua excitatur, & corpus obesat.

In pulpam uitulinam.

Ex

Ex coxa uitulina carnem macram abscindito, abscis-
sam in frusta oblonga & subtilia concidito, battuatoq;
cum gladioli costa, ita ne rescindatur, statimq; sale & fœ-
niculo trito suffundito: amaracum deinde ac petroselinum
cum larido bene concisum, & aromatibus sparsum super
pulpas extendito, easq; statim inuolutas in ueru ad ignem
ponito, ne nimium desiccantur caueto, coctas conuiuis sta-
tim appones. Multum alet, corpus solidum reddet, pauca
recrementa relinquet.

In pulpam Romanam.

Carnem uitulinam in frusta non maiora ouo ita con-
cidito, ne alterum ab altero rescindatur, salemq; ac corian-
drum, aut fœniculum tritum statim inspergito, aspersam
inter duas tabulas aliquantulum opprimito. Veru deinde
traiecta cum tessella laridi, ne se contingant, ne ue nimium
desiccantur, ad ignem uoluito, donec coquantur. Multi
hoc est & grossi alimenti, tardè etiam concoquitur, &
aluum astringit.

Hysitium ex pulpa.

Ex coxa uitulina pulpam accipito, eamq; uel cum adi-
pe eiusdem, uel cum larido minutatim concidito. Amara-
cum & petroselinum contundito, uitellum oui cum caseo
trito tudicula agitato, aromata inspergito, corpus unum fa-
cito, ac omnia cum ipsa carne misceto. In omentum deinde
uel porcinum, uel uitulinum tessellatim incisum, hoc pul-
mentum ad oui magnitudinem inuoluito, ad focum in ueru
lento igne decoquito. Mortadellam uulgares hoc hysitium
uocant, quod certè parum incoctum quàm nimium suauius
est. Tardè ob hanc rem digeritur, oppilationes facit, cal-
culum creat, cor tamen & hepar iuuat.

Hysitium ex iecore.

Iecinora

Iecinora porcina uel quorumuis animalium paululum elixa terito, eo modo quo caseum soles. Porcinum deinde uentrem condito ad quantitatem iecinoris, tantumq; casei ueteris, amaraci, petroselini, passularum, aromatum contritorum, cum duobus ouorum uitellis admisceto quantum satis esse putaueris. Ex his in unum reductis ad magnitudinem nucis pilas facito, omentoq; inuoluto, ac ubi uoles, in sartagine cum larido frigito. Lentam & paruam cocturam requirunt. Tomacula hæc uulgus appellat, quæ fortasse melius omacula, cum inuoluta omento fiant, dicerentur, uel tomacla, ut Martiali placet.

Farcimina.

Pulpæ uitulinæ atque adipi suillæ bene tunse tritum caseum tum ueterem tum pinguem, aromata bene tunsa, duo aut tria oua tudicula agitata, salis tantum quantum res ipsa requireret, croci quo crocea sint, omnia admiscebis, adnuxtaq; in intestinum bene lotum & perquam tenuatim productum inicies. Cocturam in cacabo requirunt. Bona non nisi biduo durant. Seruari tamen in dies x v. aut plures poterunt, si plus salis & aromatum addideris, siue ad fumum deficcaueris.

Lucanicæ.

Si uoles bonas lucanicas, carnem macram & pinguem simul ex sue concidito, ablatiis omnibus fibris ac neruis. Quod si caro decem librarum fuerit, salis libram unam, fœniculi bene mundi uncias duas, totidem piperis semitunsi admisceto, confricatoq; per diem hæc in mensula sinito. Sequenti in intestinum bene mundum inijcito, & sic ad fumum suspendito.

Gelu in patina.

Si uoles duas patinas eius pulmenti, quod uulgò Gela-
tinam

inam uocamus, 40. pedes uerueceos excoriatos exossa-
osq; in aqua recenti per tres aut quatuor horas finito:
otos in cacabum, ubi aceti acerrimi albi metreta una, ui-
ni albi altera, aquae duae insint, impones, tantum salis ad-
lendo quantum sat est. Facito deinde efferveat lento igne.
Despumare etiam diligenter memento, ubi semicocti fue-
rint, piperis rotundi, piperis oblongi, cinnami, spicinar-
um quantum satis erit infringito, potius quam conte-
ras, in cacabumq; indito, ut una tandiu efferveant, do-
nec ad tertias deuenerint. Pedes tum eximito, iusq; effe-
rere iterum finito, decem ouorum albamenta tudicu-
la tandiu agitato, donec uersa in spumam uideantur.
Ebullire simul tantisper haec debent, quoad semel aut bis
cochleari inuolueris. Exempta ex cacabo statim sacco li-
neo bis aut ter colato. Tale ius in patinas ubi pulli, aut
hœdi, aut capi bene cocti, & frustatim diuisi, nec hume-
cti caro sit, indito: inq; frigido & humido loco tandiu
finito, quoad omnia gelu concreta fuerint. Ex hac patina
nil comedat Voconius meus, ne bilem qua exagitatur,
cum suo magno malo augeat.

Hœdus in allio.

Integrum hœdum, aut quartam partem, tessellis la-
ridi, & * spinacis mundi, alijs circumqua; impactis, ue-
ru ad ignem uoluito. Humectatoq; frequenter cum rami-
sculis lauri aut rosmarini, ex hoc quod nunc scribam cõ-
dimento: Cum agresta cumq; iusculo pingui duo uitella
oui bene agitata, duas spicas allij bene tunsas, modicum cro-
ci, parum piperis misceto, in patellamq; indito. Inde (ut
dixi) quod coquitur aspergito. Coctum in patinam po-
nito, partemq; conditurae infundito, ac petroselinum minu-
tatim concisum inspergito. Hoc obsonium bene coctum cito
p comedi

comedi debet, ne refrigescat. Hoc non edat Caculus, qui oculos hebetat, Venerem etiam demortuam excitat.

Pulmentarium in carbone.

Carnem macram ex coxa uitulina in buccellas nō nimium subtiles concisam cultri costa contundito : sale deinde & fœniculi semine bene trito utrinque aspersam inter duas tabulas per dimidium horæ comprimito. Inde in craticula ad carbones concoquito, in utranque partem crebrò uertendo, addendoq; tessellas laridi, ne igne inarescat. Coqui non admodum hoc pulmentarium debet. Calidum item conuiuius apponatur, quo magis appetentiam & desiderium bibendi excitet. Hoc Bibulus utatur, qui sitim in se demortuam quærit.

In iecusculis.

Iecuscula aut suilla, aut ex quouis animali ad magnitudinem nucis aperta, inspersaq; sale, fœniculo, & aromatibus dulcibus ac bene tritis, omento uitulino aut hœdino separatim inuolues, ad fœcumq; non nimium decoques, ac cocta statim comedes.

Succidia in carnem.

Carnem salitam larido intertextam, in tessellas concides: concisam in sartagine non admodum frigescit: frictam, aceto, saccaro, cinnamo, petroselino minutatim conciso asperges. Idem etiam fieri de perna ac sumine potest. Sed hæc succo citri uel malarancij suffundi amant. Clamat in hanc opinionem Bibulus, & sine acredine, quò uehementior excitetur sitis, hæc deuoranda affirmat.

In turdum.

Vbi Turdum assaueris eo modo quo conuenit, amygdalas bene tunsas, saleq; inspersas cum agresta & iusculo miscebis, modicumq; gingiberis & cinnami insperges.

ges. Mixta hæc omnia per cribrum setaceum in cacabum transmittes. Vbi modicum ebullierint, in ollam in quam urdos assos reposueris, infundes. Sunt item, qui satius dicunt, in assos turdos uel malarancia exprimere, aromata lulcia inspergere.

In uitulinum caput.

Caput uitulinum aut bubulinum aqua calida depilato, ut sucum consueuisti: si elixum uoles, ubi coctum fuerit, in alliatum mergito: si assum placuerit, repletum aromatibus, allio, ac plerisque odoriferis herbis, in furno decoquito.

In cerebrum uitulinum.

Ex capite elixo ac cocto cerebrum erues, cum quo duo uitella ouorum tudicula bene agitata, modicum piperis, parum agrestæ, salis quantum sat erit, miscebis. Mixta hæc omnia in sartagine cum liquamine tantisper friges, donec, quod breui fiet, concreta simul fuerint. Comedi citò hoc pulmentarium debet: ubi refrixerit, nil insipidius. Hinc est quòd me Palellus hospes crebrò in cœn uocat, ubi huiuscemodi patinam condijt.

In Ficedulas.

Ficedulas implumes, ac nullibi comminutas aut exenteratas, in folio uitis cum modico salis, sceniculi, ac laridi inuolues, inuolutaq; cinere calido, & carbonibus integes. Ante dimidium horæ coquantur. Assas si uoles, quaternas simul deuincies circa ueru capite & pedibus: ne si fixæ fuerint, nil habeas quod comedas. Sunt qui in extrema coctura, laridum his instillent.

Patina C atellonica in perdices.

Perdicis assæ ac propè coctæ alas & pulpam circumquaq; abscondes, indesq; in locum, modicum salis, aromatum

matum, chariophyllorum contusorum, succus citri ad malarancij, quo melius simul hæreant, misceri his debet. Inuoluatur tum citò necesse est, ac calida deuoretur oportet. Hoc cibo Gallus noster frequenter uescitur, quam Catellonicorum acerrimus sit hostis. Odit enim genus humanum, non patinas.

Liquamen.

Omentum suis, dum recens est, minutim concisum ad castaneæ magnitudinem, sale multo asperges ac contundes: cōtusum, per diem in tabulato sines: sequenti, in alio ad ignem, si centum librarum erit, cum duabus aqua metretis decoques, lento igne effrueat necesse est, donec bene liquerit. Cola deinceps colabis, capiesq; quod in aqua nabit. Inditum liquamen in seriam loco subterraneo per annum conseruabis.

In uentriculum uitulinum.

Vitulinum uentrem in angulo leniter perforato, stercusq; ac sordes omnes eximito, in lotum uentrẽ hæc quæ dicā indito: Ex caseo ueteri oua quatuor bene fracta, parum piperis leniter tumsi, croci modicum, passulas integras, petroselinum, amaracum, mentam concisam. Mixta omnia, & in uentriculũ clausa in cacabo bene coquātur.

Perna.

Agito cultrum in mediam pernam, quæ (ut Varro ni placet) à pede dicta, olfactuq; si bene olebit, bona criperna: sin secus, reijcienda est. Bonam in uino albo aut aceto decoquito. Sunt qui tantundem aquæ addendum dicant, maximè uerò Publius, qui uinum non bibit. Hæc certè falluntur. Suauior est in uino tantum uel aceto, & diutius durat. Non est coquenda perna, nec est iure eximenda, nisi ubi refrixerit.

Sumen

Sumen ex lingua.

Non sumen admodum pingue, sed rubrum coquatur
o modo quo perna, sed melius aliquantulum. Hanc quoq;
octuram uult lingua: quanto pinguior, tanto melior est.
adcm ferè & de reliqua succidia ratio.

In pastillum gallinaceum.

Cristas pullorum trifariam, iecuscula quadrifariā di-
cidito, testiculos integros relinquito, laridum tessella-
m concidito, nec tundito. Duas aut tres uncias uituli-
e adipis minutatim concidito, aut loco adipis medul-
lam bubulam aut uitulinam addito. Gingiberis, cinna-
mi, saccari quantum satis erit sumito. Hæcque omnia
um cerasis acribus ac siccis ad 40. misceto, inditoq; in
pastillum ad id aptè ex farina subacta factum. In furno
ut sub textu in foco decoqui potest. Semicoctum ubi fue-
rit, duo uitella ouorum disfracta, modicum croci & agre-
æ superinfundes.

In pipionem exossatum.

Pipionem exinanitum & bene lotum, per diem ac no-
tem in aceto acris fines: lotum deinde ac repletū, & aro-
matibus, & herbis elixum pro libidine, aut assum facies.
trouis modo sine ossibus inuenies.

Ex solo pipione duo fiunt.

Pipionem sine aqua ita appositè deplumato, ne pel-
lem frangas. Exenterato deinde, cutem integram auer-
tes ac diriges, directam optimo farcimine replebis. Inte-
ger tum omnino uidebitur. Verum pipionem hoc mo-
do assum, frictum, elixum facies. Assum, semicoctum, sa-
e ac trito pane asperges, inungesq; leniter uitello oui, ut
crustam pro cute faciat. Vbi incoctus omnino fuerit, ue-
hementi igne statim torreto, quò coloratior fiat: inde

conuiuiis appones.

Cibaria alba.

Cibarium album, quod aptius leucophagum dicetur, hoc modo pro x i i. conuiuiis condies: Amygdalarum libras i i. per noctem aqua maccratas, ac depilatas in mortario bene tundes, inspergendo modicum aquae, ne olcum faciant. Deinde capi pectus exossatum in eodem mortario conteres, indesq; excauatum panem, agresta prius, aut iure macro remollitum. Gingiberis praeterea unciam, ac saccari scilicet libram addes, miscebisq; haec omnia simul, mixtaque per excretorium farinaceum in ollam mundam transmittes. Efferuecat deinde in carbonibus lento igne facies, cochleariq; saepe agitabis, ne seriae adhæreat. Coctum ubi fuerit, aqua rosacea uncias tres infundes. Ad mensamque aut in patinis ubi caro fuerit, aut seorsum, sed minoribus mites. Quod si in capos fundere institueris, quò lautius uideatur, mali punici grana superinspergito. At uerò si in duplicem condituram diuisum uoles, partem uitello oui ac croco simul cum modico agrestae confuso colorabis, quam quidem à colore genestinae appello. Reliquam partem quae alba est, ita conuiuiis, ut dixi, appones. Hoc ego condimentis Apitiani anteposuerim semper. Neque ulla ratio est cur gula maiorum nostri praeferrantur. Etsi enim ab illis in omnibus ferè artibus superamur, una tantum gula non uincimur. Nullum enim in orbe terrarum irritamentum gulae est, quod non huc tanquam ad gymnasium popinarium translatus sit, ubi acerrimè de conditura obsoniorum omnium differitur. Quem coquum, dii immortales, Martino meo Comensi conferes? à quo haec quae scribo magna ex parte sunt habita. Carneadem alterum

um dices, si de rebus propositis ex tempore differentem audieris.

Cibarium album Catellonicum.

Farinam optimi risi cum duabus metretis lactis cærini in cacabo ad ignem ponito, procul flamma, ne fumum concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui et semicocti in quidam quasi subtilissima fila diuidito, iditaque in mortarium duobus eo amplius tribus ictibus pistillo contundito. Vbi lac dimidium horæ efferverit, hoc idem pectus in fila redactum cum libra sacchari indes, effervereq; horas quatuor patieris, agitâdo semper condituram cochleari, cui hærebit ut terebinthina, ubi decoctum fuerit. Aquam postremò rosaceam ut in superiore infundes, patinasq; facies. Nec erit ab re si sacchari aliquid insperges, nulli enim cibariorum, ut aiunt, accarum aduersatur. Ad hoc Galbes noster Rizonem et me sæpius inuitavit. Aderat et Trideto, qui se nil unquam lautius comesse asseruit.

Ius consumptum.

Fieri ius consumptum, aut ex capo, aut ex phasiano, aut perdice, aut ex capreolo, aut pipionibus, aut ex colubis syluaticis potest. Si ex capo uoles, cacabum sumes, qui quæ metretas quatuor contineat. Hunc capum fractis ac comminutis ossibus indes cum uncia succidiæ macræ, pipæris granis 30. cinnamo pauco nec nimium tunso, tribus uel quatuor chariophyllis, saluæ laceræ trifariam folijs quinq; lauri duobus. Sinito hæc effrueant horis septē, uel donec ad duas scutulas uel minus redigantur. Caue salem indas, aut salita si ægrotantium causa fiet, parum aromatum nil uetabit quo minus ægroto etiam apponatur. Senibus hoc et uoletudinarijs detur.

P 4

Iusculum

Iusculum croceum.

Vitella ouorum 30. agreſtam, ius uituli aut capi, pa-
rum croci, modicum cinnami in catinum ſimul frangito
ac miſceto. Mixta per cribrum excretorium, facito in ol-
lam tranſeant. In hac curato, ut in carbonibus procul
flamma, ne ſumum concipiat, decoquantur. Miſcetoq;
ſemper cum cochleari, donec craſſum fieri incipiat. Tūc
enim à foco ablatum, conuiuis decem percommode ap-
ponitur. Spargi aromatibus, dum in patinis eſt hoc iu-
ſculum, debet.

Iusculum album.

Amygdalarum libram depilabis ac tundes, aquam
inſpergendo, ne oleum faciant: his deinde alba-
menta ouorum 20. panis albi ac remolliti parum, modicū agre-
ſtæ ac gingiberis albi, iuris quantum ſat erit addes ac cō-
tundes, omnia ſimul bene miſcebis. Mixta, per cribrum
ſetaceum facies in cacabum tranſeant, coquanturq; eo
modo quo ſuperiora.

Iusculum uiride.

Capito illa omnia, quæ in primo iuſculo continentur,
præter crocum, hiſq; betas & modicum petroſelini, ali-
quot tritici folia, ſi tum uiridia erunt, tunſa addes, per cri-
brum tranſacta coques eo modo quo ſuperiora.

Cibarium, quod uulgò zanzerellas uocant.

Oua ſeptem, ſelibram caſei triti, panem item tritū tun-
dens ſimul miſceto, inditoq; in cacabum, ubi fiet ius cro-
ceum, quando feruere occipiet. Vbi bis ter ue cochleari
conuolueris, patinas facies: citò enim coquitur.

Cibarium uiride.

Cibarium uiride eo modo quo antè dictum con-
dies, ſed pro croco herbas indes, quas in iuſculo uiridi
comme

commemorauit.

Cibarium in bolis.

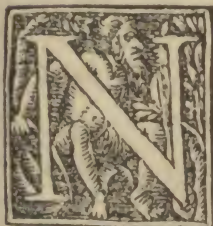
Quæ ante dixi sumes eadem, uti uoles, aut alba, aut crocea, aut uiridia facies. Duriora sunt hæc aliquantulum, & in cacabum feruere occipientem cochleari paruo sigillatim deponatur.

Cibarium album.

Alborem ouorum, panem album & tritum, casei modicum cum lacte amygdalino misceto, inditoq; in cacabum feruere occipientem, ex iure uitulino, aut capi præpinguis, ac eo modo quo superiora coquito.

P. PLATINAE

LIBER VII.



NVLAM industriam, non altitia solum ac syluatica animalia, uerumetiam inanimata quædam fecere, ut legumina, boleti, tubera. Herbae enim nonnullæ tum hortenses, tum syluestres, quæ à philosophis inter uegeta reponuntur. Verum prius meo instituto de ui & natura istarum rerum mihi dicendum est, quàm de cibarijs quæ ex eisdem fiunt, dicere incipiam. Neq; certò à re ipsa alienum putarim, præcipuè cum ordo hysitiorum hoc requirat de eo farre & hordeo aliquid dicere, quo in cibarijs utimur. quanquam cum de pane dicemus, breuiter eorum genera sunt explicata.

De Hordeo.

Hordeum frumenti genus esse, satis in primo libro diximus, cuius uis temperata habetur. hinc est quod parum alit. Aqua cum eo decocta, addito uel melle uel gly-

p s cyrrhiza

cyrrhiza, contra ægri tudines à nimio calore prouenientes plurimum facit. Hoc etiam frequenter, ut infra apparebit, in cibarijs uescimur. Amylum item ex hoc factum, pectori non incongruit.

De Farre.

Far, quod aliqui adorem, aliqui adorcei genus dixerunt, temperatum est. Facile concoquitur, abstergit, refrigerat: eius frequens usus hepatis ac splenis fibris, laborantibus ex calculo, uescica, & renibus nocet.

De Amylo.

Amylum, quod inter frumenta boni succi Celsus commemorat, id esse putarim, quod medici nostrorum temporum mutata litera, hamydum uocant. Conditum in amygdalis & saccaro, epilotum lenit & pectus, tußim sedat, sanguinem tamen non bonum generat.

De Simila.

Similam fieri è tritico loto, sicco, ac leniter mola diffracto, dicunt medici. Afferuntq; cibaria ex hoc meliora fieri, quàm quæ ex amylo fiunt. Calorem enim & sitim sedant, hepar refrigerant.

De Alica.

Alicam Celsus inter fruges boni succi commemorat, ut triticum, siliginem, orizam, amyllum, quæ quidem & panificia appellat. Ex alica tamen, oriza, & ptisana, fieri optimas sorbitiones & pulticulas dicit: ut Columellæ placet, ex hordeo: ut Celso, ex oriza, quod deriuatum uidetur. Sunt tamen, qui hoc Latinum, & non externum putent.

De Riso.

Risum, quod ego antiquo uocabulo orizam appellatum puto, calidæ ac siccae uis est. Et ob hanc rem multum alit,

alit, maxime si cum amygdalis tunsis, lacte & saccaro, ut postea dicitur, conditum fuerit: decoctum in aqua pura ventrem constringit. Nocet tamen frequens eius usus dolore alui laborare solitis.

De Panico.

Mali succi habentur panicum, milium, ac legumina frere omnia. Panicum, ut ait Plinius, dictum est, quod paniculis inuoluatur. Panico precipue Aquitania utitur. Pontica gens nullum panico praeferunt cibum. Abundat & hoc circumpadana regio. Panicum tritum & pro cibario sumptum simplex, ventrem astringit: cum lacte coctum multum alit.

De Milio.

Milium & panicum terram emacrant, & ob eam rem inter uites & arbores frugiferas serenda non sunt. Aethiopes non aliam frugem quam milij hordei; nouere. Gaudet & milio Campania. Purgatur mortario & pistillo, ut alia multa. Purgamenta appludam rustici uocant. Ex milio fit puls, & panis praedulcis, quo Cisalpini ac maxime Insubres utuntur. Milij est musto subacti precipuus usus ad frumenta est: in annum siquidem durat. Milij usus panico deterior habetur. Siccum enim & frigidum est, ac tarde concoquitur, id male alit.

De Faba.

Fabae inter legumina, quae à legendo sunt dicta, maximus honos habetur. Quippe ex qua & panis & locum fit à Faba in sacrificijs. A pulmentario fabaceo Pythagoras abstinuit, uel quod his mortuorum animae (ut ipse asserbat) pro domicilijs uterentur, uel quod is cibus inflatione sua tranquillitatem mentis quaerentibus mirum in modum contrarius sit, ac libidinem exci-

tet

tet, quam Græci *ἰνὸν* *κυστίς*, hoc est, in testiculis, fabis similibus, esse dicebant. Sola faba inter fruges exesas etiam crescente luna repletur. Aqua marina aliâq; salsa non percoquitur. Prima leguminum ante hyemem seritur, quanquam Maro uere serendam dicat. Aquas in flore maxime concupiscit: ubi defloruit, exiguas desiderat. Faba in Aegypto spinoso caule nascitur, contra crocodili edacitatem. Fabæ uis frigida est, uiridis ad humiditatem tendit, quæ stomacho nocet, sicca tamen peior est. Insomnia quouis modo in cibum sumpta, uel mala facit. Aromatibus conspersa, minus ledere putatur.

De Cicere.

Cicer sal silaginosum est, ideo solum urit: nec nisi riu defactum pridie feri debet. Plures habet differentias, magnitudine, colore, figura, sapore. Arietino capiti persimile est. Rubeum nigro & albo calidioris uis est. Temperantius nigrum habetur. Eorum iura quibus & res mollita sunt, pectori prosunt, splenis atque hepatis oppilationes tollunt, calculum frangunt, renes ac uesicam purgant, uocem clariorem reddunt. Venerem cient, lumbricos è uentre abigunt. Recens cicer stomacho ac intestinis nocet, & os male olere facit.

De Cicercula.

Est & Cicercula minutum cicer, inæquales angulos habens ueluti pisum. Dulcissima, quæ eruo similis est: firmior, quæ nigra & ruffa, quàm quæ alba. Virtute in quibusdam ciceri similis est.

De Piso.

Impatientissimū frigoris Pisum habetur, ideo in apricis feri gaudet, ad austrum, uerno tempore, facili ac soluta terra. Dulce est, & minus (ut ait Gellius) quàm faba inflat

inflat ac nocet.

De Phaseolo.

Phaseolum uel phasellum, quem uilem Maro appellat, hanc denominationem à Phasello insula, non procul monte Olympo posita accepisse scribit Apuleius. Vinum calidam & humidam habent phaseoli, quorum usus aluum lubricat & obesat, urinam mouet. Pectori ac pulmoni prodest, caput tamen crassis & perniciosis humoribus replet. Insomnia, & ea quidē grauiā, inducit. Eius frigiditas & malitia leniri aliqua ex parte potest, origano, pipere, sinapi, insperso. Vinum merum post phaseolos bibendum omnino est.

De Lente.

Lens ut pisum in uere seritur. Amat lens solum tenue magis quā pingue, cœlum utiq; siccum. Eius duo sunt genera: alterum, rotundum nigriusq; alterum, sua figura in lenticulæ nomen transiens, frigide ac siccæ naturæ habetur. Cortex aluum soluit, medulla astringit. Difficulter concoquitur, atram bilem generat, & lepram facit. Inflat, condensat, cerebro ac pectori nocet, oculos hebetat, uenerem reprimit. Corrigi eius malitia hoc modo potest. Primam cocturam abijcito, secundæ acetum, aromata addito. non erit etiam insalubre farinam hordei lenti in cacabo miscere, ut bene ac multum alat.

De Vicia & Eruo.

Medica, uicia, cicercula, eruum, farrago, pecorū magis quā hominum causa sunt inuenta. Eius tamen usus uim medicamento habuisse literis suis D. Augustus ostendit. Eius enim uis tuſsim lenit, ac pectori prodest. Hoc roſilium uulgò appellant.

De Lupino.

Lupini

Lupini satio terras latiores facit : ubi caule surrexit, ac florem emisit, ad solem continuò heliotropij more uertitur. Hoc uice clepsydrae nubilo cœlo rustici utuntur. Nullo impendio constat lupinus, neq; enim sationem aut runcationem exigit. Primus omnium seritur, ultimus tollitur. Vtrunq; ferè Septembri mense, ter in anno floret, letum condi ad fumum amat. Eius uis calida est & sicca. Maceratus frigida aqua salitusq; homini in cibo est. Amarus medicamēti uicem præstat. Impositus enim puerorum uentribus contra lumbricos pro medicamento habetur. Valet item contra omnem oppilationem: ægrè tamen concoquitur, humores etiam crudos & malos efficit.

De Canabi.

Seritur & Canabis ipsa ut linum, decorticata post uindemiam fūnes ad usum præstat. Aiunt canabim in Alabandica ferularum uicem in plagarum usum præbere, adeò magna in regione nascitur. Ex semine canabis tunso cibaria quædam fiunt, quæ & stomacho & capiti, ac deniq; membris omnibus plurimum nocent.

De Sambuco.

Sambucus alterum genus habet magis syluestre, quod alij chameacten, alij helion uocant. Flos eius in cibarijs sumptus, hepaticis, spleneticis, cardiacis, atq; hydropicis prodest. Acinum uerò quo & capilli cani tinguntur, potum ex aqua urinam mouet. Folia in uino pota, serpētum ictibus resistūt. Aqua in qua folia macerata fuerint sparsa per domum, pulices necat. Decoctio item foliorum sparsa muscas necat.

De Cucurbita.

Cucurbita in uentrem plerunque crescit, nonnunquam uerò in angineam formam. In locis humectis nascitur

nas citur. Libertate pensili gaudet. In longitudinem no-
uem pedum creuisse quondam lectum est. Veteres medi-
ci diffiniuere cucurbitam esse congelatam aquam. Est
enim humidæ ac frigidæ uirtutis. Nam in cibum sum-
pta & stomachum relaxat, & bibendi desiderium extin-
guit, ac aluum mollit, intestina lædit. Quò longiores
sunt, eò salubriores habentur. Quæ in uentrem creuere,
desiccata ad fumum, euacuataq; , horrei usum rusticis
in condendis hortensium seminibus præstant. Cucurbi-
tæ etiam ubi tenellæ sunt, abrasa leniter superiore cute,
concisaq; in anguineam formam, ac desiccata, rusticis
hyeme cibaria præstant.

De Atriplice.

Atriplicem esse putarim ego, quod rustici Spinachium
uocant, à spinis credo quas in semine facit. Est enim ho-
lus frigidæ & humidæ substantiæ, amplius tamen ab
humoribus possidet. Sunt qui uelint atriplicem non esse
quod spinachium uocant, licet similitudinem habeat, &
eandem propè uim. Nam & aluum mollit, & ictericis,
hoc est auriginosis, ab auri similitudine, ob sparsum fel
(ut ait Varro) prodest. Calidum hepar refrigerat, bilem
incensam reprimit,

De Rapo.

Rapum, quod uariare genus lectum est, à Democri-
to tanquam humano corpori contrarium damnatur.
Ex eo enim putat inflationes stomachi excitari. Con-
trà Diocles, itemq; Dionysius propter eius uirtutes etiã
necessarium existimat. Cum enim calidum sit & humi-
dum, multum alere & obesare putatur, genituram auge-
re, maxime uerò si sub cinere & carbonibus coxeris. Nō
erit etiam insalubre, si prima abiecta decoctione secundo
elixaueris

elixaueris, additis aromatibus quæ eius inflationem tollunt. Bene cocta urinam cient, ardorem tollunt, sitim extinguunt. Contrà uerò incocta, inflationem & oppilationes generant. Rapi tostum cum adipe tunsum, articulorum dolori medetur, & frigus à pedibus abigit. Aqua in qua discocta fuerint, frigidis podagris salubre fomentum præstat. Cauendum est dum rapa colligimus, ne eruca bestiola quædam uenenosa insint, quas Græci ἰπὸνξας uocant. Has necare mulierem menstruo laborantem, asserit Columella, si solutis crinibus & nudo pede unumquemque hortum ter circumbeat.

De Napis.

Naporum plura sunt genera, neque una eademque in omnibus uirtus est. Napi in altitudinem tendentes, qui & Corinthij dicuntur, terræ maiore ex parte prominent. Hi feri in locis deuexis & siccis amant. Liothasij uerò frigoris patientissimi sunt. Apud Italos olim Amiterninis palma dabatur, inde Marsis, tertia (ut ait Plin.) nostratibus, id est Cisalpinis. Napi omnes (alius tamen alio minus & maius) calidi habentur. Guttur & pectus in cibum sumpti leniunt, aluum inflant, ac uenerem cient. Generare eorum frequens usus pituitam putatur.

De Blito & Bleta.

Blitum inter hortensia, holeris leuissimum genus est. Hoc ego bifariam diuidi crediderim, cum & nigrum sit & candidum. Nigrum capite ferè exit, ut bulbus: caule, ut lactuca. Neque ulla ferè hortensis herba latitudine maior. Quidam bliti naturam inertem & fine ui putarunt, etsi aluum usque ad bilem plerumque conturbet. Nimia foeminarum menstrua in cibo sumptum sedat. At bleta quæ alba est, quæque medium temperamen-

tum

tum sortitur, hepaticis atque spleneticis cum aromatibus dulcibus, quæ salsedinem eius leniant, utilissimè datur. Ardore item æstatis releuat. Fastidio languidos ad cibum reuocat. Nutrientes fœminas plurimo lacte implet: esca cum iure proprio, aluum mouet: eo uerò abiecto, sola esui sumpta constringit.

De Brassica.

Brassica, quam eandem & Cauliculum & Caulem licet appellare, quòd caule (qui uulgo Thyrsus dicitur) præ cæteris crescat, omnibus holeribus (ut Catoni placet) antestat, maximè uerò lotio, quod pluribus in rebus salubre esse ostendit. Sexcentis ferè annis medicina brassicæ usum populum Romanum, idem Cato tradit. Nondum enim in urbem conuenerant medici, qui sanandi facultatem, peregrinam quidem, in artem postea rede gere. Inuenta tum pigmenta sunt, & his precia addita quæ uellent. Cæterum rustici illi ac militares uiri gloriosas cicatrices gratuito holere curabant, hortum contentes ad salutem & cibum. Genera brassicæ tria facit Cato: Vnam ex centifolijs caule magno, quæ Pythagorica dicitur: Alteram crisso folio, quam Appianam uocant. Huic ego selinadam, quæ in agro Veronensi nascitur, & Capranicensem contulerim. Tertiam minutis caulibus leuem, teneram, quæ minimè probatur. Seritur brassica toto anno, æquinoctio & autumnno transfertur. Cymam uere præstat, quam quia Drusus fastidiuit à Tiberio patre increpitus est. Sunt & æstiuæ autumnales quæ, mox hyberni. Iterumq; cymæ. Nullum genus holerum æquè fertile est, sua se fertilitate consumit. Est & brassica syluestris trium foliorum, D. Iulij carminibus militaribus iocis præcipuè celebrata, qua milites in obsidione Dyrrachin

china, ut in militaribus exprobrationibus apparet, usos crediderim. Lapsana enim hoc genus brassicæ ipsi appellabant. Calidæ & siccæ naturæ brassicam esse constat, & ob hanc rem atram bilem auget. Mala insomnia facit, parum alit, stomacho parum, capiti atque oculis propter exhalationem multum nocet. Hyeme, si cum carne pingui coquantur, quàm æstate tolerabiliores, purgare tamen pituitam aiunt, guttur lenire, uocem clariorem facere, si cum primo iure editur. Abiecto primo, si secundò coquatur, astringit ut bleta. Affirmat Aristoteles in Problematis, nil æquè ebrietati mederi quàm brassicam, uel semen, quæ sua ui diuretica, uinum altiora petens, ad meatus urinæ perducit. Valet & succus eius cum uino potus contra morsum rabiosi canis.

De Farre in iure.

De simplicibus quibusdam satis dictum est, ad conditam nunc tandem me reuocant coqui. Far mundum & lotum in iure pulli diu coquito, cocti partem in catinum transfero. Huic ouorum uitella tria, dum aliquantulum refrixerit, cum croco dissoluta indes, rursumq; in cacabum transferes, & aromatibus consperges.

Risum in quouis iure.

Risum condies eo modo quo far. Oua quidam subtrahunt. hoc in tuo sit arbitrato.

Milium in patina.

Milium cum aqua calida bene lotum, cum iure carniū lento igne diu coquito, cochleari q; sæpe misceto, procul fumo: indito deinde croco, quo coloratius fiat, ad mensam mitto.

Cibarium ex pane trito.

Panem tritum effructe in iure carniū parum admodum

dum finito: ubi ex igne paululum refrixerit, modicum triti casei eius aliquod remolliti in eundem cacabum indito ac misceto, colore croceo gratius hoc cibarium fiet.

Iusculum quod uerzulum uocant.

Ouorum recentium uitella quatuor, semiunciam cinnami, saccari uncias quatuor, ex succo malarancij uncias totidem, aquæ rosacæ uncias duas, tudicula simul confusa, ac in unum corpus redacta, eo modo coques, quo iusculum croceum coquendū diximus. Non erit etiam ab re crocum addere, quo gratius fiat. Hoc genus cibarij æstate præcipuè salubre habetur. Multum enim ac bene alit, parum refrigerat, & bilem reprimat.

Puls fabacia ex faba fracta.

Fabam disfractam bene mundam ac lotam ad focum pones. Vbi efferuere occæperit, primam aquam exprimes, indesq; tantum aquæ recentis, ut duobus digitulis emineat, addendo tantum salis quantum sat est. Procul flāma, propter fumum, & operta tandiu ebulliat necesse est, donec cocta in pulvem redigatur. Agitari deinde in mortario & tandiu misceri debet, donec unum corpus conficiat. Rursum in cacabum posita calefiat. Cum transferre in patinas uoles, hoc modo condies: Cepam minutim concisam, in olla feruenti oleo coques, indesq; modicum saluie, aut ficozum, aut pomorum tessellatim concisorum. Hæc quidem feruentia adhuc, patinis fabacijs infundi debent. Sunt qui & aromata inspergant.

Faba in frixorio.

Fabam coctam & resolutam cum cepis, ficis, saluia, atq; alijs plerisq; holitorijs herbis, in frixorio, adipe uel oleo bene uncto friges, in pinacāq; uel orbem extensam in placente formam, atque aromatibus suffundes.

Cibarium ex pīso.

Pisum cum siliqua semel ebulliat facito. Exemptū aqua, frixorio cum tessellis carnis salitæ (& eius maximè quæ macro, pinguiq; distinguitur) indes. Velim tamen ipsas tessellas modicum prius effrixijse. Addito deinde parum agrestæ, modicum sapæ, aut saccari, cinnami nōnihil. Hoc item modo & phaseolos coquito.

Cibarium ex carne.

Carnem macram, elixam, minutim concidito : concisam in iure pingui iterum per dimidium horæ coquito, addendo prius excauatum panem ac tritum, modicum piperis, croci parum. Vbi paululum refrixerit, oua dissoluta, caseum tritum, petroselinum, amaracum, mentam concisam minutim, cum modico agrestæ. Mixta & simul agitata in eundem cacabum indes, cochleari lentè agitando nō conglobentur. Idem etiam fieri ex iecusculis & pulmonibus potest.

Cibarium ex intestinis.

Lota bene sint ac munda intestina, recrementorum omnium receptacula, ad focum deinde in cacabum cum osse succidiæ, quò sapidiora sint, ponito, salē indas caueto. Vbi cocta fuerint, exempta in frusta nō magna concidito. Mentæ præterea, saluiæ, salis quantum sat erit, tantum addito, facitoq; rursum cum hoc additamento paululum ebulliant. Coctis & in patinas positis aromata insperges. Sunt qui caseum tritum superfundant.

Cibarium ex intestinis trutæ.

Intestina trutæ bene lota, ac semicocta, paululum piperis, petroselini, mentæ ac saluiæ minutim concisæ indes. Patinas ubi feceris, aromata insperges.

Oua trutæ condita, ut pīsa credantur.

Oua

Oua trutæ semicocta, ac ex cacabo exempta, in frustula diuidito, & ut ius turbidum uideatur, panem excavatum cum eodem per cribrum setaceum transigito, aut ex iure pisorum, si pro tempore haberi poterit, quantum sat erit sumito, cum hoc additis aromatibus, croco, petroselino, ac menta concisa: rursus ipsa ova coquito, pisa edere te dices.

Cibarium ex lactuca.

Rursus lactucæ medium, præsertim cum ouo cucurbitæ, agresta, coquito.

Cibarium ex malo roseo.

Mala rosea à colore, ut puto, sic appellata, cum iure carniū coquito. Vbi prope cocturā fuerint, in eundem cacabum paululum petroselini ac mentæ concisæ indito. Spissari ius excavato pane, ut in truta diximus, facillimè potest. Patinis ubi inditum fuerit, aromata insperges.

De Simila.

Similam in ius pingue & feruens agitatum continuò cochleari uel tudicula impones. Ad dimidium horæ ebulliat in carbonibus necesse est, procul flāma, ne fumum concipiat. In scutellas deinde impositam, caseo trito & aromatibus consperges. Tempore ieiunij cum saccaro, succo amygdalino & aqua rosacea condiri potest. Hoc Marso proderit, qui tussi, & quidem concitata laborat.

Patina ex rapis.

Rapa bene lota & in frusta concisa, optimè in iure aliquo pingui decoquito. Cocta ac tunsā iterum ad ignē cum meliore quā antea, si fieri poterit, iure, cumq; frusto succidie, pipere, ac croco ponito: ubi semel efferbuerint, inde exempta conuiuiis apponito. Hoc non comedat Galba noster, qui urinam ægrè continet.

Patina ex fœniculis.

Coquuntur fœniculi eodem ferè modo quo brassica, concidi tamen melius ac coqui debent. Piper amant, & succidæ aut olei condimentum requirunt.

Hysitium Romanicum.

Farinam optimè à furfuribus excretam, cum aqua subigito: subactam in tabellatum extendito, inuolutoq; ei ligno, tereti quidem & oblongo, quo uti in tali ministerio pistores solent. Inde extractam ad latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices, adeò longa est: in iure pingui ac continuo feruenti coqui debet. At si in aqua pro tempore coqui oportuerit, butyrum & salem indito. Coctum in patinam cum caseo, butyro, saccaro & aromatibus dulcibus transferri debet.

Hysitium fumentinum.

Hysitium fumentinum eodem ferè modo fit quo & Romanicum. Fit tamen aliquando grossius, & minutim magis conciditur. Conditura eadem quæ superior.

Cibarium ex radice petroselini.

Radices petroselini bene lotas & excauatas, si præduræ fuerint, in iure carniū percoquito. Coctas minutim concisas, cum pipere & croco, in alio iure non minus bono iterum ad focum ponito. ubi paululum efferbuerint, in patinas indito.

Cucurbita fricta.

Cutem cucurbitæ abradito, eandemq; ex transverso in tessellas tenues concidito. Vbi semel bullierit, ex cacabo in tabulam transferto, ibiq; finito donec paululum desiccetur. Inuolutam deinde in sale & farina admodum alba in oleo frigito: frictam & in patinam translata, moreto ex allio cum fœniculis, excauato ac macerato pane
cum

cum agresta ita dissoluto, ut rarum potius quàm spissum uideatur, suffundito. Non erit ab re moretum ipsum per setaceum transigere. Sunt etiam qui agrestam tantum cum flore forniculi infundant. Croceam si uoles, crocum addito.

Cibarium ex cotoneis.

Cotonea in iure macilento cocta tundes. Tunsa cum succo amygdalino, cumq; iure uitulino aut pullino dissolues, ac in cacabum per setaceum transfers. Addito deinde gingiberi, cinnamo, saccaro ac croco, rursum in carbonibus, procul flamma, ociose ebulliat facies agitando semper cochleari. Sunt qui butyrum aut adipem recentem instillant. Cocta & in patinas translata, aromatibus & saccaro asperges.

Faba fracta.

Fabam tandiu in aqua fines, donec bene humecta fuerit: eam deinde è regione nigredinis aptè ita scindes, ne quid intus contineatur. In uacuos cortices amygdalas cum aqua rosacea ac saccaro tunsas indes, ad ignem in olula uel patella sine aqua torrebis, cauendo semper ne comburantur. Tostas ac in scutellas translatas iure optimo suffundes, in quod & petroselinum & aromata insperges. Sunt qui & cepas addant.

Cibarium canabinum.

Cibarium canabinum pro x i i. conuiuis, hoc modo facito: Libram canabis bene mundi tandiu coquito, donec scindatur. Coctam, & unà cum libra amygdalarum additam, etiam excauato pane in mortario tunsam, iure macro dissoluito, transagitoq; in cacabum per cribrum setaceum: ad focum deinde positum cochleari crebrò agitato. Postremò uerò ubi prope cocturam fuerit, selibram saccari,

q 4

seuunc

semiunciam gingiberis, parum croci cum aqua rosacea indito. Coctum, & in scutellas diuisum, aromatibus dulcioribus conspergito. Hoc ego baricocolis Senensium persimile puto: ex multis enim probabilibus rebus, improbabile edulium est factum. Nam & difficulter concoquitur, & fastidium ac dolorem facit.

Hysitium ex carne.

Pro decem conuiuiis libram abdominis porcini aut vitulini bene elixato, coctam ac concisam cum selibra casei ueteris, pauco etiam & pingui addito, cumq; herbis odoriferis bene concisis, pipere, gingiberi, chariophyllo misceto. Sunt etiam, qui pectus capi tursi non incommode addant. Hæc omnia farina bene subacta, ac in tenuissimum folium redacta ad castaneæ magnitudinem inuoluito, inuoluta in iure pingui ac croco colorato decoquito. Parum cocturæ requirunt. In patinas traducta, caseo trito & aromatibus dulcioribus aspergito. Fieri & hoc edulium ex pectore phasiani, perdicis, aliarum uel altilium potest.

Hysitium Siculum.

Farinam albam ac bene excretam, cum albore oui, aqua rosacea ac communi, bene subigito. Subactam in pastillos in modum paleæ subtiles semissimq; oblongos extendito. Hinc stylo ferreo admodum tenui excauato. Inde ferrum extrahens uacuum relinques. Desiccata ad solem huiusce modi hysitia, annos duos aut tres durabunt: maximè uero, si mensis Augusti Luna fuerint pinsita. In iure pingui decocta, ac in patinas fusa, trito caseo, butyro nouo ac recenti, aromatibus dulcibus aspergi debent. Hoc hysitium duarum horarum cocturam requirit.

In uermiculos.

Farinam eo modo quo superiorem subigito, subacta
in

Et in frusta digitis rescindito, uermiculos dices. Ad solem deinde ponito, ut sint bene sicci, biennio & eo amplius durabunt. Coctos per horam in iure pingui, patinaq; inditos, caseo trito & aromatibus condito. At si dies ieiunij fuerit, cum succo amygdalino ac lacte caprino coques: uerum quia lac non tantum coctura requirit, facito prius aliquantulum in aqua ebulliant, deinde lac ipsum addito. Coctas saccaro inspergere memento. Eadem omnium ex farina hysitiorum coctura est, croco coloratiores fiant, nisi in lacte decocti fuerint.

Minutal herbaceum.

Folia uitium ac buglossae in cacabum, dum feruet aqua, indito, ac statim eruito: eruta in tabula cum petroselino ac menta cruda gladiolo concidito. Concisa ac in mortario tussa in cacabum cum iure pingui indito. Parum ebulliant facito. Coctum pipere spargito.

Risum in amygdalis.

Pro decem conuiuiis, selibram risi, bis aut ter aqua tepida lauabis: lotum ac coctum in tabulam extends, donec aqua exierit. Inditum deinde in mortario cum libra amygdalarum depilatarum tundes, ac cum aqua recenti in cacabum per setaceum transfers. Selibram saccari addes. Procul flamma in carbonibus agitatum cochleari, propter fumum, ebulliat necesse est semihoram. Coqui & eodem modo risum in lacte caprino potest. Verum quia hysitium cito fumum concipit, si id acciderit, hoc modo a fumo libera bis: Risum ita ex cacabo in ollam mundam transfers, ut ex eo quod fundo aut lateribus adheret, nihil attingas. Lignum deinde pannum, & id quidem album, in plicas tres aut quatuor redactum, humectum uel receti ac expressa aqua, supra os ollae apte collocabis. Post paululum idem etiam facies.

q s ctes.

cies. Hoc ad extrahendum sumum nullum efficacius remedium
Idem in farre ac cæteris fiet.

Ferculum amygdalinum.

Libram amygdalarum albicantium, ea ratione qua diximus, cum pane excavato ac remollito contundes. Tundas ac dissolutas recenti aqua in cacabum per setaceum fundes, coquesq; eo modo quo superiorem, saccari selibrâ addes. Parum cocturæ amat. Liquidum enim magis quam spiritum placet. Sunt qui et aquam rosaceam addant.

Hysitium ex pelle caporum.

Capum ubi elixaueris, pellem circumquaq; abscindes, et eam maxime qua collum integitur. Concisam ac in frusta diuisam rursus in iure pingui per semihorâ decoques, addito croco, quo coloratius fiat: in patinam translatum, aromatibus et caseo trito consperges. Hoc Archigallus noster delectaretur, si per rem familiarem tenuem admodum ei liceret.

Ius in cicere rubeo.

Libram cicerum, et eo amplius, aqua calida lauabis, lotis ac inditis in cacabum sine aqua, quo effruere debent, semiunciam farinæ, parum olei et salis, ad uiginti grana piperis fracti, modicum cinnami tumsi, manibus diu miscebis, ad focum deinde cum tribus metretis aquæ pones, addita salvia, roremarino, ac radicibus petroselini minutim concisis. Tantum ebulliat, ut ad octo scutellas redigatur. ubi prope cocturam fuerit, modicum olei instillabis. quod si ius pro ægrotis fiet, oleum aut aromata minime indes.

Ius in pane.

Treis panes decrustatos gladioli costa bene terito, tritos ac in tabulam extensos, libella farinæ ac semi circūualato.

lato. Oua quatuor aut quinque bene dissoluta cum pane & farina misceto. Vbi anesi confecti magnitudinem et formam habuerint, cribro à farina secernito. Quod reliquum erit, in tabulam extendito, ut bene siccetur. Siccum ubi uoles, in iure pingui lento igne per semuhoram decoquito, ac croco decolorato, in decem scutellas translatum (tot enim conuiuiis sufficiet) inspergi caseo trito & aromatibus debet.

Ius in cucurbita.

Cucurbitam in iure aut aqua cum modico cepulae costam, ac concisam, per cochlear perforatum in ollam transmittes, ubi insit ius pingue, modicum agrestae ac croci. A foculo, ubi parum per efferbuerit, eximes. In exemptam ac refrigeratam aliquantulum, duo uitella ouorum cum modico casei ueteris ac triti dissoluta indes, aut cochleari continuo miscendo, ne conglobata cocturam impediant. Translatam in scutellas, aromatibus insperges.

Lac in cucurbita.

Cucurbitam clixam, & inde expressam, ne insit aqua, per setaceum aut per cochleare foratum transigito, facitoque ut in cacabum cum succo amygdalino, & lacte caprino efferueat: agrestam deinde aut saccarum pro appetentia conuiuarum addito.

Carabazum Catellonicum.

Cucurbitam, quam carabazum Catellonicum uocant, bene mundam in cacabum cum larido tantum ad focum ponito, finito ut horas quatuor in carbonibus cochleari saepe mota efferueat. Ius deinde & pingue & croceum, & saccaro atque aromatibus conditum, in eundem cacabum indito. Sunt qui duo ova cum agresta & caseo trito dissoluta & mixta, ut in cucurbita dixi, non incommode addant.

Ius

Ius in faba recenti.

Fabas eo modo quo amygdalas soles, ex aqua calida depilato, in cacabo que cum iure pingui cumq; salita carne ad focum ponito. ubi propè coctas existimabis, petroselinum & mentam concisam indito. Coqui & hoc modo reliqua legumina debent cum pelle, ne ut fabæ decoratentur.

Verzulum in ieiunio.

Amygdalas ex aqua calida mundas ac tritas cum excavato atq; in agresta remollito pane miscebis, addes deinde malarancij succum, saccari aliquid, aquæ rosaceæ parum, croci nonnihil. Impensam postremò in cacabum per setaceum transferes, faciesq; ut procul flamma parû efferveat, cochleari semper inuoluendo.

Leucophagum in ieiunio.

Libram ac semissem amygdalarum ablata membrana la contundito, tunsis panem excavatum humectatum que in iure pisorum aut in coctura panis albi addito. Selibram deinde pulpæ marini piscis aut fluuialis lucij elixi terito: amygdalis, aut cum succo malarancij, aut cû agresta, aqua rosacea, gingiberis selibra, saccari uncias v i i i. admisce to. Redacto in unum quasi corpus, per setaceum in cacabum transmittito, facitoq; ut procul flamma in carbonibus parumper efferveant. Miscere continuo memeto. Hoc parum alit, diu moratur in stomacho, bilem reprimut, ardo rem urinæ tollit, genituram auget.

Pisa in ieiunio.

Condire pisa pro tempore ieiunij cum lacte amygdalino, ea ratione quam prædiximus, peropportune poteris. Vitet hoc cibarium Pantagathus Leonicens: tardè enim
con

concoquitur, melancholiam auget, ac neruis obest.

Minutal.

Olera in aquam feruentem indita, statimq; ablata, minutim concidito. Concisa demum in mortario conterito, tunsa bene facito effirueant usque ad cocturam, addito (ut par est) saccaro. Hoc utatur Caelius noster, cui astrior est aluus: etsi enim parum alit, tardè concoquitur, aluum tamen mouet, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Minutal.

Olera, ut prius dictum est, cocta, ac concisa in iure pingui, aut ex carne, aut ex oleo butyro ue decoquito. Parum alent, citò concoquentur, aluum mouebunt, bilem reprimunt.

In canabim.

Semen canabinum per diem ac noctem in aqua finito: quod in summo natabit, ut uanum abiicito. Hoc cum amygdalis bene mundis contundito. Tunsum cum iure pisorum dissoluito, saccari modicum & aquæ rosacæ addito. Concoquitoq; simul omnia bene miscendo ad octauā horæ. De hoc cibo malè sentit Cassius Hemina, quo nihil (ut idem asserit) potest esse insalubrius.

In brassicam Romanensem.

Manibus intortam brassicam in aquam feruentē coniicies, semicoctam (iure proprio abiecto) in alium cacabum transferes, inuoluesq; larido bene tunso. Indes præterea tantum iuris pinguis, quantum sat erit. Parum effirueat fines, nō enim multum cocturæ requirit. Nocet hic cibus, ut in brassica diximus, stomacho & capiti: hinc est quòd Cornelius noster, quanquam Romanus, caulem tanquam rem perniciosam reiecit.

Cib

Cibarium croceum.

Pro duodecim conuiuis, libram amygdalarum cū men-
branulis tundes. his capi elixi, aut cuiusuis bonæ alitis pe-
ctus, ouorum uitella quatuor, saccari selibrā, cinnamī, gin-
giberis parum, croci plusculum contraria addes, ac iure
pingui & agresta dissolues. Dissoluta in cacabum per se-
taceum excretorium infundes, facitoq; procul flamma in
carbonibus efferueant, agitando semper cochleari. Ad ho-
ram ebulliant necesse est. Sunt qui inter ebulliendum duas
uncias liquaminis aut butyri recentis indant. Patinis aro-
mata insperges. Alit hoc, etsi tardè concoquitur, obesat, ue-
nerem ciet, hepaticis ac cardiacis prodest.

In florem sambuci.

Pro duodecim conuiuis in ieiunio, ex sicco sambuci flo-
re treis uncias in aqua frigida per horā fines, expressa in-
de aqua, dimidium cum libra ac senisse amygdalarū mun-
darum tundes, addesq; excauatum ac molitum panem, se-
libram saccari, parum gingiberis: si croceum uoles, addes
& parum croci. Hæc omnia in cacabum per setaceum fun-
des, feruere ubi occæperint, reliquos flores integros indes.
Coctum cum aromatibus conuiuis appones. Hoc etsi no-
ster Labeo non gustu solum, uerum etiam olfactu reijcit, pe-
ctori tamen, hepati, melancholia, & hæmorrhoidibus la-
boranti prodest, ut in sambuco diximus.

In zanzarellas albas.

Pro decem conuiuis, libram amygdalarum purgatarū
cum modico florum sambuci bene conteres, contritam at-
que aqua recenti dissolutam, per cribrum setaceum in ca-
cabum mittes. Cyathum ex hoc reseruabis, quo duos pa-
nes tritos, decem albumina ouorum bene agitata, selibrā
saccari dissolues, ac in prædictum cacabum ubi feruere oc-
cæpe

cœperit indes. Non sunt agitata cochleari. Spissari ubi incipient, in patinis conuiuis appones. Aromatibus dulcibus inspergere memento. Hoc utatur Aristoxenus gallicus: pectus enim lenit, uentrem ciet, dysuriam tollit.

Leucophagum Catellonicum.

Pro decem conuiuis amygdalis tunsis, ac iure pingui, aut uitulino, aut pullino dissolutis, in cacabumq; cum duabus uncis farinae risi per setaceum fufis, lentum ignem per horam præbebis, agitando semper ne srie adhæreat. Inde selibram saccari, & pectus capi elixi ac tunsî indes. Coctis aquam rosaceam addes, ac statim in patinas aromata dulcia inspergendo transfers. Bene hoc alit, etsi serò cōcoquitur. Corpus item obesat, hepar iuuat, aluum stringit: hinc est quòd colicis nocet.

P. P L A T I N A E

LIBER VIII.

De condimentis quæ uulgò
Sapores uocant.



NON erat satis tot uaria hysitiorum genera descripsisse, nisi condimenta quoq; optima ad excitandum demortuam appetentiam calcaria adderemus. Hos ego si propter ægritudinem, aut nimios æstus, aut honestos labores, desiderium edendi resciderint, probandos puto. Sin uerò ad luxum, ad libidinem, ad intemperantiam sumantur, ut hodie uulgò fit, non solum improbandos censuerim, sed etiam omnino reiiciendos, cum libidinum acerrima instrumenta sint. Vidi ego plerosque non

Romæ

Romæ modò, ubi hominum monstra magna impensa aluntur, uerum etiam in quibusdam ciuitatibus Italicis, quæ rerum potiuntur, adeò gulæ ac uentri deditos, ut cum obestitate & frequentia uariorum cibariorum, appetendi desiderium amiserint, conquisitores propositis magnis præmijs submitterent, qui oblimatum stomachum, fracescentē gulam & desidem quouis modo excitarent. Quantum auri (dij immortales) ob talem sumptum cōsumitur? Verum ad instituta redire tutius est, quàm his bilem irritare, qui cum intemperanter uiuant, parci tamen ac frugi uideri uolunt. Pro bonis igitur corpore atq; animo laborantibus cōdimenta proponam, quò instaurata appetentia honesto labore diu sufficiant.

Condimentum album.

Pro numero conuiuiarum amygdalas bene mundas cōtundes, addito excauato pane in agresta prius remollito, gingiberiq; albo quantum sat erit. Hanc cōdituram agresta aut succo malarancij dissolutam, in catinum per setaceum transmittes. Dulcem si uoles, saccharum indes. Positam in patinas conuiuis, dū elixas carnes aut pisces edūt, appones, cum aromatibus aut sine, uti uoles. Hoc edulium etsi parum alit, & tardè concoquitur, hepar tamen iuuat ac refrigerat.

Condimentum camellinum.

Cum passulis tres buccellas panis tostas, ac in uino nigro remollitas bene tundes. Tundas cum uino nigro, sapia, agresta, aut aceto, si malueris, dissolues. Triti cinnami, chariophyllorum, quantum sat erit, indes. Transactū per setaceum in catinum, ubi uoles conuiuis appones. Bene cōcoquitur, alit, digeritur, corpus obesat, Venerem ciet, stomachum

machum & hepar iuuat. Ex hoc ego Philelphi conui-
uia suauissimè edisse me memini.

Moretum, quod sapa uocatur.

Vitella ouorum dura, iecinora pulli elixa, amygdalas
tostas pro numero conuiuarum simul terito. Trita aceto,
agrestia dissoluito, in cacabumq; per setaceum traicito,
addendo tantum cinnami, gingiberis, saccari, quantum
sat erit. Coqui paululum hoc moretum, & colorari cro-
co debet. Alit tum murifice, hepar iuuat, agrè tamen con-
coquitur.

Tucetum ex prunis siccis.

Pruna in uino nigro remollita & exossata, cum modi-
co amygdalarum non decoriatarum, cumq; aliquot buc-
cellis panis tosti, ac in eodem uino quo primò humectatis,
simul tunsa, cum agrestia, uino nigro, sapa, aut saccaro
dissolues, ac colabis, addendo aliquid ex aromatibus, ma-
ximè uerò cinnami. Parum alit, appetentiam tollit,
stomacho nocet. Bilem tamen reprimit, hepar calidum
refrigerat.

Moretum uiride.

Petroselini, serpylli, bletæ, aliarum uel herbarum odori-
ferarum, parum gingiberis, item cinnami ac salis modicū
simul terito. Trita, aceto acri dissoluito, ac in catinū per
setaceum transigito. Si allium placet, plus minus uel ex ap-
petentia addito. Alit & hoc parum, stomachum atque he-
par calefacit, tardè concoquitur. Oppilationes tamen ape-
rit, & desiderium edendi suscitatur.

Moretum persicinum.

Amygdalas mundas cum excavato ac remollito pane
bene condito. Tunsi parum gingiberis & cinnami addi-
to. Agrestia, deinde uino nigro, succo mali punici dissolui-
to, trans

to, transigitoq; per setaceum excretorium in catinum, aut in patinas. Sunt qui & sandalos tunsos his rebus addant. Hoc edulium parum alit, diu moratur in stomacho, bilem tamen reprimat, ac aestuanti hepati prodest.

Moretum genistinum.

Modicum croci, duo vitella ouorum, cum tritis amygdalis, agresta dissolues, gingiberimq; addes tūsum ac cribratum. Transactum per setaceum, in patinas conuiuis appones. Tardè concoquentur, multi erunt alimenti, cor & hepatis iuuabunt.

Moretum ex uua.

Vuam nigram in mortario unā cum excauato pane cōtundito, modicū agrestis deinde aut aceti miscebo, ne plusquam satis est dulcius fiat. Hæc ad focum per semihoram efferveant facito, additoq; cinnamo ac gingiberi tunso, ubi refrixerint, colato, & patinis indito. Conuenit hoc stomacho atque hepatis, corpus obesat, bene alit, & facile concoquitur.

Moretum ex moris.

Amygdalis cum excauato pane bene tunsis mora conterito: leniter tamen, ne acina infringas. Cinnami deinde, gingiberis, ac nucis muscata parū addito, per setaceumq; in catinum transigito. Parum alit, diu in stomacho moratur, fastidio afficit, dentes solum & oris partes iuuat.

Moretum ex cerasis aut merendis.

Ex cerasis tamen aut ex merendis moretum facies ea ratione qua uinaceum fieri diximus. Differunt tamen colore ac sapore, plus minusue earum rerum addendo quas indi posse prædiximus. Qua in re prosint aut noceant, cum de cerasis loqueremur, satis superq; diximus. Idem etiam
de cor

de cornis fieri potest.

De Sinapi.

Sinapis producta penultima pronunciandum est: *h* Gracum enim in a longum conuertitur. hoc & in pulmonis utimur. Cuius tria sunt genera, unum gracile, alterum simile rapi folijs, tertium crucæ semini. Optimum Aegyptium: nulla cultura nascitur, melius tamen translata planta succrescit. Sinapi Pythagoras principatum ob uehementiam dedit, quoniam non aliud magis in nares & cerebrum penetrat. Serpantum & fungorum uenena discutere putatur ob eius calidam uim & siccam, stomacho utilissimum habetur, agit in pulmonis uitia, ueterem tussim leuat, faciles excreationes facit. Suspiriosis in cibo datur, sensus atq; caput sternutamentis purgat, aluum mollit, menstrua & urinam ciet, pituitam rescindit, corporis uicio illitum inurendi uim ostendit.

Sinapium.

Tunsi sinapij, biduo tamē prius in aqua crebrò permixtum, quò candidior fiat & temperatior, remollito, tunfas amygdalas addito: atq; iterum conterito cum excuato ac mollito pane: agresta deinde aut acri aceto dissoluta, per setaceum in patinas mittito. Dulcem si uoles, dulcia: si acrem, acria indito. Hoc partim natura, partim ratione compositionis, stomachum & hepar concalefacit, stercorem excrenuat, sitim facit, Venerem stimulat.

Sinapium rubeum.

Sinapim, passulas, sandalos, buccellas panis tostas, cinamami parum, aut seorsum, aut simul conterito uel mollito: acrita enim cum agresta aut aceto, cumq; modico sapa dissoluito. In patinas per setaceum transigito. Hoc minus superiorem concalefacit, ac sitim mouet, nec incommode nutrit.

Sinapium in frusta.

Sinapi ac passulis bene tunsis, cinnami parum ac chariophyllorum admiscebis, pilulasq; aut tessellas ex hā mixtura facies. Siccās in tabula, quō uoles tecum deferēs. Agresta, ubi opus erit, aut aceto, aut sapa dissolues. Natura parum à superioribus & hoc differt.

Moretum coelestinum in æstate.

Mora ex rubro tunsa tritis amygdalis admiscebis, parū gingiberis addēs, dissoluta aceto aut agresta per setaceo facito transeant. Parum hæc alunt, tardè concoquuntur fastidio afficiunt, hepar tamen iuuant.

Piperatum croceum in pisces.

Buccellas panis tostas, in modico aceti, uini nigri, adefruti, facito serueant: coctas per setaceum transiges, indesq; aromata acria simul ac dulcia: si croceum uoles, crocum addito. Hoc percommode alit, aptè concoquitur, stomachum & hepar calefacit, pituitam discidit.

Alliatum ex iuglande, aut amygdala.

Amygdalis aut nucibus semitunsis, mundi allij quātum uoles addito, simulq; ut par est, optimè terito, inspergendo continuo modicum aquæ, ne oleum faciant. Tritis excavatum panem ac remollitum in iure carniū aut pisciū indito, rursumq; terito. Dissolui eodem iure, si prædurū uidebitur, percommode poterit. Seruabitur ad tempus (ut de sinapi diximus) commodissimè. Huius edulij Pompeius noster percupidus est, etsi parum alit, diu moratur in stomacho, uisum hebetat, hepar concalefacit.

Alliatum coloratius.

Id age in hoc quod in superiore. Verū non aqua aut iure dissolues, sed musto uuæ nigræ manibus expresso, & per

per semihoram decocto. Idem etiam fieri cum succo cera-
siorum potest. hoc magis alit quàm quod prius descripsi-
mus.

Agresta uiridis.

Nasturtium, quod Græci cardamon uocant, bene cum
modico salis conteres. Tunsum agresta ueteri dissolues, in
patinamq; per setaceum transferes.

Moretum pampinaceum, quod Salsum uocâr.

Pampinos uitium, teneros adhuc, bene tundes: addes, si
uoles, allij tenelli caulem, & modicum excuati panis. De
sale nil loquor, cum nullum ferè edulium sine sale fiat.
Aceto deinde aut agresta hæc omnia dissolues, & dissolu-
ta in patinam per setaceum transferes. Parum hoc alit. Sto-
machum & hepar refrigerat, choleram reprimut.

Agresta cum foeniculis.

Allium cum foeniculis dulcibus bene tundito, tunsum
agresta recenti dissoluito, dissolutum per setaceum colato.
Tumefactum aluum residere facit, parum alit, hepar re-
frigerat.

Sapor rosellinus.

Rosella nondum bene matura contundito unà cū spi-
ca allij, si uoles: tunsa & agresta dissoluta in patinam per
setaceum colato.

Moretum ex cornis.

Corna bene matura, manibus confracta in cacabū re-
pones, hisq; multum agrestæ recentis, piperis modicum, sa-
lis plusculum addes. Vbi hæc simul per horas duas ebul-
lierint, per cribrum setaceum satis rarum facito in seriam
aliquam, ubi seruetur, transeant. Colorari ex hoc alia edu-
lia poterunt. Indi enim parum oportet, quia aluum astringit,
pectus exasperat, & parum alit. Refrigerare tamen
r 3 hepar,

hepar, & bilem extinguere putatur.

Pulmentum in torta.

Pulmentum, quod uulgò tortam appellamus, & hoc nomen à tortis & concisis herbis, ex quibus ferè fit, accepisse putarim, fecit hoc nostrum felicissimum seculum, quo omnia propè maiorum inuenta sunt inuersa, adeò gulæ, & uentri dediti sumus, ut quod tum clarum erat, nunc obscurum uideatur. Ex auibus enim & quauis altili, non ex holeribus arto creata uolunt delicatæ nostrorū gulæ: bletā, cucurbitam, rapum, napum, buglossum, eorum uernacula cibaria fastidiunt, mihiq; & Cornelio meo relinquūt. Nec immeritò quidem, quando lenocinijs, adulationibus, blanditijs, assentationibus, quasi generoso quodam labore, diuitias & opes quibus abuterentur, sint consecuti. Tortam igitur, siue illa Pythagorea sit, siue Gallica, deinceps appellabimus.

Torta alba.

Libram ac senissimam optimi casei recentis, præsertim minutatim concisam bene condito. Tunse ouorum albamenta duodecim aut quindecim, selibram saccari, semiunciam gingiberis albi, selibram liquaminis porcini, totidem butyri recentis, lactis quantum sat erit admisceto. Vbi crustā subtilem admodum in textu collocaueris, hæc omnia indito, ad focum posita lento igne decoquito. Super, ut coloratior fiat, carbones in operculū ponito, coctæ ac ex textu exemptæ, saccarum tritum cum aqua rosacea insperges. Alit hæc multum, tardè concoquitur, hepar concalescit, oppilationes inducit, calculum generat, oculis ac neruis obest.

Torta Bononiensis.

Tantum pinguis casei quantum in alba posui, concides

des ac conteres. Trito, bletas, petroselinum, amaracum, lotum concisum, oua quatuor bene disfracta, tunsum piper, parum croci, multum liquaminis aut butyri recentis addes, miscebisq; manibus, ut unum propè corpus fiant. Hæc item in textum subcrustatum ad focum pones. Semicoctæ, quò coloratior uideatur, ouum cum croco disfractum suffundes. Coctæ putato, ubi superiore crustam leuauerit. Hæc & superiore deterior est.

Herbaciū maiale.

Tantundem casei quantum in primo & secundo proposui, concidito & tundito. Tunso, bletæ succum, amara-
ci parum, saluæ plusculum, mentæ minimum, petroselini plurimum (tunsa in mortario sint omnia) x v. aut x v i. albamenta ouorum disfracta, selibram liquaminis, aut butyri recentis addito, admiscetoq; . Sunt qui et folia aliquot petroselini concisa non tunsa, selibram gingiberis albi, saccari uncias octo indant. Hæc omnia simul mûxta in ollam, aut patellâ bene unctam imposita in carbonibus, procul flamma, ne fumum concipiant, miscendo continuò donec spissentur, effrueant facito. Vbi prope cocturam fuerint, in aliam patellam subcrustulatam transferto, textuq; operito, donec omnia leni igne coquantur. Coctæ, & in patinam translata, saccaro optimo & aquarosacea suffundes. Hoc pulmentum, quò uiridius, eò melius & gratius. Hoc caueant qui cruditate laborant, tardè enim concoquitur, oculos hebetat, oppilationes facit, calculum generat.

Torta cucurbitina.

Cucurbitas bene mundas teres, ut caseum soles. Effrueant deinde modicum aut in iure pingui aut in lacte facies. Semicoctis, & in catinum per setaceum translatis,

r 4

tantum

tantum casei quantum primò dixi. Selibram abdominis, aut huberis præpinguis elixi, cultro tunsi: aut loco istarū, si placebit, tantundem uel butyri, uel liquamunis, selibram saccari, parum gingiberis, nonnihil cinnamū, oua sex, duos lactis cyathos, parum croci addendo permiscebis. Hanc cōdituram in textu uncto aut subcrustato tātum lento igne subter super'ue coques. Sunt qui frustra foliatorum, quæ isti lagana uocant, loco superioris crustæ addant. Coctā, ac in patinā translata, saccaro et aqua rosacea asperges. Non edat hoc Cassius, qui colica laborat & calculo. Difficilis item concoctionis est, & malè alit.

Rapum, pirum, cotonea in torta.

Rapis & piris, aut cotoneis sub cinere, & carbonibus bene coctis ac tritis, ea ferè omnia quæ in cucurbitina diximus, admiscebis coquesq;. Hoc deuoret Gracchus, qui dysuria cruciatur, & demortuam in se Venerem querit.

Polenta, siue ut uulgò miliacium.

Quod uulgò miliacium uocant, nos rectius polentam dixerimus. Fiet autem pro quatuor aut quinque conuiuis hoc modo: Libram casei admodum recentis tandiu cōteres, donec in lac cōuersum credatur. Huic octo aut decē oua tudicula bene disfracta, selibrā saccari, treis aut quatuor uncias farinae, uel loco huius excauatum panem & remollitum addes, admiscebisq;. In patellam deinde liquamine bene unctam sine crusta indes, curabis'que ut in carbonibus subter super'ue appositè coquatur. Coctæ, ac in patinam uel orbem translata, saccarum & aquam rosaceam infundes. Non delingat hoc Hircius, qui ob uehementem dolorem laterum nobis clamore suo somnum perunq; aufert.

Torta

Torta sambucea.

Floribus sambuci omnia illa misceto, quæ in torta alba commemorauimus. Spissior tamen hæc compositio quam illa debet esse, quò flores in partes omnes transferantur. Hoc edulium etsi parum alit, & tardè digeritur, letiores tamen crebrò uescentes facit. Hoc edat Calius, qui Saturnum melancholia superat.

Torta ex capreolis uitium.

Capreoli profectò hi dicuntur, qui palmites arboribus aut palis adlaqueant & uinciunt. hos collectos manipulatum & semucoctos, minutim concides. Idem etiam fieri ex rosis rubeis percomodè potest. Concisis capreolis, caseum recentem bene tritum, tunsum, huber elixum prius, aut loco huius, si magis placebit, liquamen uel butyrum, gingiberis modicum, cinnam plusculum, saccari quantum sat erit addes, & miscebis. Hanc condituram in patellam subcrustatam, ac bene unctam ad focum pones. Vbi prope cocturam fuerit, superiorem crustam pluribus in locis perforabis. Coctam demum, saccaro multo & aqua rosacea consperges. Hoc etsi Vespasiano bibliopolæ placet, quòd hepar iuuat, quòd bilem reprimat, parum tamen alit, tardè concoquitur, pectus exasperat.

Torta ex riso.

Risum bene coctum aut in lacte, aut in iure pingui, in tabulam extends, donec humor exprimatur, huic deinde in catinum parum casei recentis bene triti, decem alba menta ouorum bene disfracta, saccarum cum aqua rosacea, & lactis, si uoles, cyathum unum admiscebis. Dissoluta omnia in patella, obseruando ea quæ in torta alba diximus, coques, minus tamè casei hæc requirit quam superior. Alit & hæc multum, iuuat hepar, genituram auget. Dum

r s

tamen

tamen moratur in stomacho, oculos hebetat, calculos creat, oppilationes inducit.

Torta ex farre.

Far bene coctum ex iure pingui, in tabula ut subsiccetur extendito. Post expressum humorem, in catinum ponito: huic libram casei recentis, & selibram ueteris bene triti, abdomen porci, aut huber uitulinum bene coctum & tunsum cum gladiolo, aromatum & saccari quantum sat erit, oua x v. disfracta cum modico croci indito: admisceto tamdiu, donec conficiant. In patellam perunctam deinde translata, superneq; tantum crusta cōtecta, eo modo quo superiora coquito. Cocta, saccaro & aqua rosacea conspergito. Alit & hoc multum, hepati opitulatur, egrè tamen concoquitur, oppilationes & calculum facit.

Artocreas.

Aut uituli aut hœdi aut capi carnem elixabis, elixam & eneruatam minutatim concides, & in mortario tundes. Huic deinde parum casei recentis, tantundem ueteris & triti, parum petroselini & amaraci concisi, oua v. bene disfracta, abdomen porcinum, aut huber uitulinum concisum, modicum piperis, plusculum cinnami, minimum gingiberis, tantum croci ut colorem concipiat addes. Curabis coquatur eo modo quo albam diximus. Hoc edant Scaurus & Cælius, qui nimiam macilentiam cum obesitate libenter permutarent. Vehementer enim alit, corpus obesat, hepar iuuat, oppilationem tamen & calculum facit.

Torta ex castaneis.

Elixis castaneis & in mortario tunsis, perque setaceum in catinum cum modico lacte transfusis, omnia illa admiscebis quæ in torta ex farre commemorauimus. Croceam si uoles

uoles, crocum addito. Ad hoc me sapius inuitat Montanus. Admodum siquidem alit, appetentiam excitat, corpus obesat. Tardè tamen concoquitur, stomachum & intestina inflat, colicam facit, & uisui nocet.

Torta communis.

Caseum optimum, oua octo, adipem bonam aut porcinam, aut uitulinam, aut modicum butyri pro tempore. Panem tritum cum iure croceo & pingui bene, donec unum propè corpus fiant, musceto: eoq; modo coquito, quo & tortam albam. Hoc pulmentum plus mali quam boni in se habet.

Torta ex milio.

Milium bene tunsum, lotum, mundum, angustè in lacte caprino aut uaccino decoquito. Cocto farinam cum duobus ouorum alba mentis, aut si id minus placet, cum lacte dissolutam admiscebis: bene cochleari omnia inuoluendo, saccarumq; inspergendo. Ex cacabo deinde in tabulam omnia. Vbi paululum refrixerint, buccellas oblongas in patellam cum liquamine frigito. Frietas & coloratiores factas in patinas transferto, saccaroque & aqua rosacea suffundito. Idem etiam fieri tempore ieiunij potest, succum amygdalarum pro lacte, & oleum pro liquamine commutando. Idem etiam de riso fieri potest, quod & suauius & salubrius erit. Hoc enim parum alit, tardè concoquitur, aluum stringit, & oculis nocet.

Torta ex merendis.

Cerasia acria, quæ uel merendas licet appellare, exosata in mortario contundito. Tunsis, rosas rubeas bene concisas, parum casei recentis aut ueteris triti, modicum piperis, parum gingiberis, plusculum saccari, oua quatuor disfracta admisceto. Mixta in patellam bene unct

unctam & subcrustatam lento igne coquito. Ab igne exempta, saccharo & aqua rosacea suffundito. Hoc non multum a superiore ui & gratia differt.

Torta ex cammaris tempore ieiunij.

Ex cammaris elixis quod bonum est in mortario tundes. Succum deinde amygdalinum cum aqua rosacea per setaceum transmissum preparabis, aut si id non poteris, ius pisorum aut cicerum alborum seruabis. Passulas & ficos quinque conteres. Modicum petroselini, amaraci, bletæ parum incoctæ, minutatim concides. Cinnami, gingiberis, saccari quantum sat erit addes, iuxta hæc & bene tunsa, cum ovis lyci, ut concreta melius coquantur. In textu bene uncto ac subter superue incrustato ad focum pones, flamma procul. Coctum saccharo & aqua rosacea suffundes. Membra omnia hoc edulium laedit.

Torta ex anguillis.

Anguillam decorticatam & in frusta concisam parumper elixabis. Amygdalarum succum cum agrestæ & aqua rosacea per setaceum in catinum transmittes. Non erit item ab re, quò spissius hoc fiat, passulas cum tribus, aut quatuor ficis contundere. Atriplices deinde cum petroselino manibus disfractos, & in oleo parum frictos, passularum unciam, nucleorum item pineorum unciam, gingiberis, piperis, cinnami, croci parum, supradicta tamdiu manibus admiscebis, quoad unum corpus fiant. Mixta in patellam bene unctam, & subcrustatam indes, per quamdam quasi tabulatam frusta anguillæ collocando: ubi semicoctæ fuerit, in superiorem crustam pluribus in locis perforatam, modicum agrestæ, aquæ rosacæ ac saccari suffundes. Coctam demum hostibus appones. Nil enim boni in se habet.

Torta

Torta ex daetylīs.

Amygdalas bene tunsas cum iure piscium & aqua rosacea dissolues, dissolutas in catinum per setaceum transmittes, daetylorum exossatorum selibram, parum passularum, quatuor aut quinque ficos, risi item bene cocti uncias tres in eodem mortario conteres, parum deinde petroselinī, atriplicis, amaraci manibus confracti in oleo fricti, gladiolo concides. Non erit ab re, si cum his iecuscula, aut adipem piscis concideris, unciam præterea passularum Corinthiarum, selibram saccari, parum cinnami, plusculum gingiberis, modicum croci, simul aut seorsum teres, superioribusq; admiscebis. Verum ut magis hæc spissentur, aut semiunciam amyli, aut ova lycli indes, extendesq; in textum bene unctum & subcrustatum, infixis ubique nucleis pineis bene mundis. Lagana uerò si placebit, pro superiore crusta extendes. Coqui lento igne hoc pulmentum debet. Tenuē item ut sit, necesse est. Coctum saccaro & aqua rosacea suffundantur. Alit hoc quidem & multum, tardè concoquitur, hepar iuuat, dentes corrumpit, pituitam auget.

Torta alba.

Libram amygdalarum bene tunsam cum aqua rosacea, cumque iure risi ferè cocti dissoluito, ac per setaceum in mortarium transnuttito. Risi deinde bene cocti uncias octo cum ipsis amygdalis terito, addendo fermenti albi uncias tres, amyli parum, ova lycli ut suprà dictum est, selibram saccari, unciam nucleorum pineorum parum in mortario tunsorum. Mixta hæc omnia in patellam bene unctam & subcrustatam extendes, ad focumq; pones. Semicoctæ lagana supernè extendes. Coctæ aquam rosaceam cum saccaro insperges. Ad hoc sæpius inuitarem Cassium, nisi coli

colicam ægritudinem faceret: bene alit, hepati opitulatur, Venerem cict.

Torta ex cicere rubeo.

Cicer rubeum coctum cum suo iure, cum'que modico aque rosaceæ contundes, tunsam per setaceum in catinum transfere. Libram amygdalarum adeò tritam ut non sit opus per setaceum transmittere, duas uncias passularum, tres aut quatuor ficus simul tunsas, unciam præterea pineorum semitunforum, tantum saccari & aque rosaceæ quantum sat est, cinnami, ac gingiberis tantundem his addes admiscebis'que. Mixta in patinam bene unctam & subcrustatam extends. Sunt qui amyllum aut oua lyçi addant, quò tenacior hæc torta sit. Coctam ferè igne supernè iniecto coloratiorem facies. Tenuis hæc sit, & saccaro & aqua rosacea suffundatur. Hepati & uentri tantum hoc edulium opitulatur.

Torta pantodapa.

Libram pisorum elixorum, cum intraneis coctorum piscium, oua item trutæ, aut tinche, modicum petroselini, parum mentæ bene concisæ in mortario simul conteres, addendo ex saccaro, cinnamo, gingiberi, quantum sat erit. Hæc bene tunsæ, aqua rosacea dissolues, in patella bene unctâ eo modo quo superiora coques. Coloratiore ex croco omnes tortæ, aut acidiores pro arbitrio fieri poterunt. Vtrinque tamen mali habebuntur alimenti.

Torta in iure.

Crustam eo modo quo in pastillis soles subigito, subactam imposita farina, ut stare circunquaque possit, in textu ad ignem desiccato. Sublata deinde farina superiore'ue crusta, pullos elixos aut pipiones in frusta diuisos cum succo amygdalino, duobus ouorum vitellis, modico

dico croci, gingiberis, cinnami, agreſta, iure pingui indes. Coctam è furno eximes, ſaccaro que & aqua roſacea ſuf fundes. Laudat hoc pulmentum Aefculapius Romanus, quòd multum alit, quòd ſtomachum, renes, & hepar iu= uat, corpus obefat & firmat, genituram auget, Venerem demortuam excitat. Hinc eſt quòd Archigallus hoc cibo frequenter utitur.

Torta quam marzapanem uocant.

Tortam quam marzapanem uocant, hoc modo facito: Amygdalas que in aqua recenti per diem & noctem re= federint, bene mundas, quàm accuratè fieri poterit, terito: aqua recenti continuò leniter inſpergenda, ne oleum fã= ciant. Optimam ſi uoles, tantum ſaccari optimi addito, quantum amygdalarum. Vbi omnia bene tunſa fuerint, atque aqua roſacea diſſoluta, in patellam leui cruſtulo ſub= actam, atque roſacea aqua ſæpius humectatam extendito, & in furnum indito, inſpergendo continuò tritum ſacca= ro cum modico aquæ roſacæ, ne nimium deſiccetur. Co= qui item ad focum poſſunt, modò curctur ne toſtæ potius coctæ uidcantur: baſſam item quam altam hanc tortam uelim: melior enim eſt. Cum Patritio meo Senis ubi pe= culiariter fiunt, ediſſe nil ſuauius me memini. Optimi ſunt alimenti, bene concoquuntur. Pectus, renes, hepar iuuant, genituram augent, uenerem cient, & ardorem uri= næ tollunt.

Pastilli, quos Caniſiones uocant.

Farinæ cum ſaccaro & aqua roſacea ſubactæ, exten= ſæ que in cruſtuli morem, ex eadem compoſitione indes quam in marzapanem dixi. inuolui hæc more paſtil= lorū deberet, et in furno, ut paululo ante dixi, lèto igne co qui. Sunt qui formulis paſtillos ipſos cõponāt. A ſuperiore
alimen

alimento & proprietate nil differunt. Placent autem Phosphoro, qui à teneris saccaro assuevit.

Offella.

Casei Parmensis non nimium duri parum, tantūdem recentis teres. Duo ouorum albamenta agitabis, passulas integras, cinnami, gingiberis, croci modicum admiscebis, inuoluesque farinae subactæ, & bene extenuatæ ad eam quam uoles magnitudinem, in furno deinde non nimium coques. Ita enim gratiores sunt, parum tamen alunt, tardè concoquantur, oppilationes inducunt, & calculos creant.

Anguilla in torta.

Anguille elixæ, & in frusta concisæ, aut lac alterius piscis, aut adipem minutatim incisam, parum mentæ, petroselinæ concisæ, pineorum unciam, tantundem passularum, modicum cinnami, gingiberis, piperis, ac chariophyllorum addes, miscebisq; . In crustam deinde extends, addendo parum optimi olei. Vbi prope cocturam fuerit, duas uncias amygdalarum tunsarum in agresta cum croco dissolues, ac per setaceum transmittes, superq; totam leniter extends. Hoc pulmento Palladius Rutilius mirè delectatur, etsi nihil boni in se habet.

Piscis in pastillo.

Pisces mundum & lotum, circa spinam utrinque scindito. Scissum sale & aromatibus conspergito. Inuoluitoq; pasta satis grossa, ac in furno decoquito. Hunc ego hostibus apponerem, adeò perniciosus est.

Cotonea in pastillo.

Cotoneis mundis & excauatis medullam uitulinam aut bubulam indes, cum cinnamo & saccaro. Hæc circa past

ea pastam duces addito sale, coquesq; in furno lēto igne. Ante cibum sumpta ut aluū stipticant, ita post cibū cient, & uapores à cerebro dimouent.

Concretum amygdalinum in ieiunio.

Amygdalas bene tunsas, saccari uncias duas, & aquæ rosaceæ tantundem addes. Infundes item ex lyco aut tincha parum iuris: ne nimium sit salitum caueto. Transmittes hæc omnia per setaceum in patinam, sinesq; per noctem quiescere, manè concretum ut lac reperies. Inuolui item, si uoles, carice & frondibus poterit, atq; inde in patinas transferri. Saccaro suffundere, & aneso condire memēto. Parum hoc alit, stomachum & pectus lenit, hepar iuuat, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Recocta ficta.

Libram amygdalarum bene tunsam, saccari uncias quatuor, aquæ rosaceæ unciam unam, medium cyathum ex antè dictis piscibus, in unum miscebis, mixta in formulam per setaccum transmittes. In loco frigido per noctem asseruari debet, sequenti die in patinis aut pinacibus cōuiuiis appones. Recoctam dices.

Butyrum fictum.

Libram amygdalarum tunsarum cum medio cyatho aquæ rosaceæ dissolues, ac per setaceum densum transmittes: ut autem melius constringatur, aut parum farinæ ex amylo, aut dimidium cyathum iuris ex lyco addes. Saccari item uncias quatuor, & parum croci, ut coloratior fiat, requirit. Hæc omnia in uas ad id aptum noctu indes: manè, si in loco humido rescederit, concretum inuenies. A' superioribus nil differt. Hoc Germanicus noster negat esse suauē, quia non ungit.

Offa canabina.

Semen canabinum ita coctum ut iam corticem discissam ostendat, in mortario cum amygdalis mundis beneteres, tritum dissolues in aqua recenti, trāsferesq; in cacabum per setaceum excretorium. Efferveat parum cum modico salis & saccari necesse est. Addendum & piper, si id quoq; placet. Ebuliat iterum parumper necesse est. Buccellas panis parum tostas præparabis, indesq; hoc cibarium in patinas, buccellas ipsas tanquā tabulata quædam extends. Treis aut quatuor ordines ex his facies. Aromata postremo, dulcia præsertim, parūper super asperges. Fugendum hoc penitus est. Nam & malè alit, & fastidium concitat, & dolorem in stomacho, in intestinis generat, atq; oculos hebetat.

Diriola.

Crustulum facito, ut in pastillo dixi. Huic duo vitellorum bene disfracta, lac, cinnamum, saccarum indes: tandiu ad focum miscebis, donec concreta fuerint. Laudatur à Cassio, nec immeritò quidem, multum enim ac bene alit, phthisicis & hecticis confert. Stomachum, hepar, renes iuuat, genituram auget, ac corpus obesat.

Diriola in ieiunio.

Amygdalas bene tunsas, cum cinnamo, saccaro, & aqua rosacea dissolues, coquesq; eo modo quo & superiorem. Addendum tamen ut concretior fiat, amyli parū. Bene & hoc alit, pectus lenit, renibus & hepati opitulatur, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Caseus frictus.

Tessellas casei pinguis, nec planè ueteris, nec planè noui, in patella ad id apta cum butyro aut liquamine suffrigito. Vbi tenellæ esse incipient, uoluito, ac statim eximito;

eximio: saccaro & cinnamo aspergenda sunt, & calidæ adhuc edendæ. Aliter: Buccellas panis bene utrinq; tostas, in patellâ per ordinem collocato, tessellasq; casei tanquã in tabulatum extendito. Ad focum positam, textu operito. Liquefactum caseum, saccaro, cinnamo, gingiberi aspergito, atq; statim edito, si esse malam rem uis. Difficillimè enim concoquitur, & malè alit, oppilationes & lapidem generat.

Rapum armatum.

Voluere qui gulam uallatam habent, id rapum armatum dici, quòd caseo tanquam lorica & thorace inuoluitur: quasi eorum barathra ingressura, nequaquam sine armis tuta uideantur. Verùm quid prodest? quod ad tutelam inuentum est, id totum ad perniciem raporum uertitur: cum malint gulosi, tanquã fortissimi in popinis athletæ, armatum hostem, quàm inermem deuorare. Rapam uel elixam uel sub cinere coctam, in tessellas cõcides. Idem etiã facies de caseo subrecenti & pingui. Subtiliores tamen hæ sint, quàm quæ ex rapis. In patellâ butyro aut liquamine unctam, primũ tabulatũ ex caseo facies, secundũ ex rapis, et sic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo infundendo, citò hoc pulmentũ coquitur, citò etiam edendũ est. Sed cũ sit perniciosum, uoracissimo Domitiano apponatur.

Offa inaurata.

Buccellas excauati panis utrinq; parum torreto. Tostas, ex aqua rosacea in qua & oua disfracta, et saccarum tritum insit, mollescito. Inde exemptas in patella cum butyro uel liquamine latè frigito, ne se contingant. Frietas & in patinam translata, saccaro, aqua rosacea, croco colorata, conspergito. Hoc M. Antonio placet, nec immerito: corpus obefat, hepar & renes inuat, uenerem ciet.

P. P L A T I N A E

LIBER NONVS.

De offellis, quas uel Friccellas
licet appellare.



FRICCELLAS à fricto dici nulla ratio obstat. Frigūtur enim hæc hysitia, unde à frigendo sumpsere nomen. Malè enim nobiscū actum esset, si quod ex consuetudine in frequentem usum translatum est, ad latitudinem traduci non posset, cum id et quædret, & analogiam sapiat. Iniqui profecto in nosmetipsos sumus, si id mala consuetudine ac pertinacia potius facere prohibemur, ad quod natura & lege impellimur. Quis enim non propagari suum genus uelit? Quis item quod abundantissimum cupiat, restringi, & ad extremam maciem deduci gaudeat? Pædagogorum & inuidorum hæc est consuetudo, ut id quantumcunque sit laudabile, in alio improbent, quod ipsi attingere nequiuerunt. Habuit unaquæq; ætas quod latinitati adhæreret.

Licuit (ut ait Horatius) semperq; licebit,

Signatum præsentem nota deducere nomen.

Scio plerosq; oblatratos in me, quod ego noua nomina hoc meo scripto introduxerim. Verum his ego, ut Herculem quondam latranti Cerbero fecisse aiunt, offas præpingues obijciam. quibus ut rabidi & famelici canes inherentes, à me tantisper ad edacitatem caninos morsus conuerterent.

Friccellæ ex sambuco.

Caseo trito tum ueteri, tum recenti, farinæ parum, ouorum albamenta quædam, lactis aliquid, saccari plusculum addes

addes, & simul in eodem mortario conteres. Tritis è mortario, & in catinum translatis, flores sambuci integros superasperges & miscebis. Hanc condituram, aut manu, aut cochleari, aut aliqua alia forma in patellam inditam, ubi optimum liquamen uel butyrum, uel oleum ferueat, coquito. Calidæ edatur necesse est. Ex compositione quid proffit obsit'ue deprehendes.

Friçtella ex albamento ouorum,
polline, & caseo recenti.

Obseruabis ea omnia, quæ paululo antè dixi, excepto lacte & flore sambuci. Hoc & superiore insalubrius.

Friçtella ex concreto lacte.

Lac concretum per densum setaceum transigat facito. Serum quod exprimetur, cum farina, albamento ouorum, saccaro, aqua rosacea permisceto. Mixta cochleari paulatim in patellam ex liquamine aut butyro feruentem, indito. Lædunt hæ nervos & oculos.

Friçtella ex riso.

Risum cum lacte coctum in friçtellas eo modo rediges, quo & superiora, excepto duntaxat caseo, lacte.

Friçtella ex saluia.

Farinam cum ouis, saccaro, cinnamo ac croco dissolues & subiges. Huic folia saluie integra, & quantumuis lata indes, ac delibuta in patella ex liquamine aut oleo parum friges. Alit hoc, & nervis opitulatur, etsi tardè concoquitur, ac oppilationes inducit.

Friçtellæ ex pomis.

Tessellas ex pomis mundis & excauatis factas, in liquamine aut oleo parum frigito, in tabulamq; ut exiccentur extendito. Inuoluta deinde in tali conditura qualem prædixi tunsum frigito. Si ex hoc delinges, malam rem te esse

esse scito.

Friſtellæ ex lauro.

Folia lauri in liquamine aut oleo friſta, in orbẽ, ut exicentur, extẽdito: ſicca eo modo quo ſaliuam dixi rurſum excoquito, atq; edito, ſi tumore alui laboras: nam flatum ſoluit.

Friſtellæ amygdalinæ.

Amygdalas bene mundas & tritas per ſetaceum cum lacte & aqua roſacea tranſmittito. His item pulli elixi petus ſeorſum tonſum, addita farina, duobus aut tribus alibamentis ouorum, ſaccaro admiſcebis. Condituram, uti uoles, uel liquamine uel oleo friget, multum alent, tardẽ concoquentur, hepar iuuabunt, uenerem excitabunt, corpus ſucci plenum reddent.

Friſtellæ ex ſambuco in ieiunio.

Amygdalas tonſas, aut nucleos pineos ex aqua roſacea aut iure piſorum diſſolutos, per ſetaceum in catinum mittes: huic parum fermenti, flores ſambuci, pollinis quantum ſat erit indes miſcebisq;: fieri hæc conditura, qua manẽ uſurus es, ueſperi cœnino debet, quò friſtellæ ſpongioſiores fiant. Sunt qui manẽ parum ſaccari indant, & frigrant quo uelint modo. Ad tollendum urinæ ardorem ualere putantur.

Friſtellæ amaræ.

Pollinem & fermentum cum herbis amaris ac minutatim conciſis ueniente nocte diſſolues. Manẽ ficos ſiccas fruſtulatim conciſas, uuam paſſam indes admiſcebisq;. Non ſit admodum tenera hæc conditura, friſtellas coctas ſaccaro & melle ſuffundes. Alere multum non putantur. Hepar tamen iuuant, tumorem ex aluo pellunt, pituitam conſumunt.

Friſtellæ ex riſo.

Riſum bene coctum ac in tabulato extenſum, ut nimium humorem emittat, ſi uoles tundito. Amygdalarum

rum

rum item tunfarum, quantum sat erit, addito: dissoluitoq;
cum aqua rosacea, ac iure decocti risi. His postea farinam
& saccarum admisceto: mixta, uti uoles, in oleo friges.

Frictellæ ex pomis.

Pomis elixis aut sub cinere coctis ac tunsis, ablato
cortice, & excavato interiore præduro, modicum fermē-
ti, farinae, saccari admiscebis, & frictellas in oleo friges,
quas certè ex compositione noxias deprehendes.

Frictellæ ex ficis.

Amygdalis aut nucleis pincis bene tunsis, uuam pas-
sam cum duabus ficis concisam, parum petroselini, mo-
dicum uuæ passæ integræ cum aromatibus addito, & ad-
misceto. Hanc impensam, si durior ac spissior uidebitur,
cū aqua rosacea dissolues, indesq; in ficos siccas & sub-
ter apertas. Farina primò aspergi, ac deinceps in oleo co-
qui debent. Bene hoc alit, hepar & renes iuuat, genitu-
ram auget, uiuidum sanguinem generat: tardè tamē con-
coquitur, & pediculos facit.

Frictellæ ex piscibus.

Pulpa piscis bene elixi, ac tunsis, cum succo amygdæ-
lino, cum aqua rosacea dissoluito, addito saccaro & pol-
line. frictellas deinde in quamuis formam redigito. Quæ
quidem difficultati mingendi tantum medentur, in cate-
ris uerò obsunt.

Frictellæ in formam piscis.

Amygdalas bene mundas, uuam passam, saccarum
simul tundito: tunsis uuam passam, saccarum, petroseli-
num, parū amaraci bene concisi, parum croci admisceto.
Paratam habebis subactam farinam admodum subtilem
& in frusta diuisam, quibus impensam piscis formam re-
diges. Sunt qui hoc agant ligno in formam piscis exca-
vato.

uato. Coqui hoc pulmentum ex oleo uel secus in patella potest. Nec multum à superioribus differt.

Aliter: Amygdalis tunsis cū saccaro & in aqua rosacea dissolutis, farinā subactam pura aqua & saccaro admisceto, frictellasq; in formam piscis redigito. Verū hoc sine liquamine uel oleo coqui omnino debet.

Aliter: Amygdalis tunsis, aut nucibus aut nucleis pineis cum uua passa & ficis siccis pertusis, lac pisciū aut iecuscula, parum petroselini & amaraci minutatim concisi, aromatum aliquid, croci minimum addes. Mixta hæc in frictellas rediges.

Aliter: Risum bene elixum cum amygdalis tundes, ac in catinum per setaceum transmittes. Dissolutum ex aqua rosacea, saccaro, & amylo asperges. His pastilli formam, si uoles, dato.

Frictellæ uentosæ.

Pollinem cum aqua salis, & saccaro subigito, & in pastam non nimium duram, admodum subtilem extendito. Formam deinde ad id fabrefactam, aut ore cyathi cōcidi to. Dum turgetur, frigescet, nec intus quicquam erit.

Aliter: Impensæ, quam præposuimus, dum de frictellis lactis concreti loqueremur, ramusculos fœniculi floridi indes, admiscbisq; ac statim eo modo friget in liquamine, aut butyro oleo ue.

Pastinacæ frictæ.

Bene mundas & eneruatas elixabis, inde farina inuolutas friget in oleo uel butyro. Parum hæc nutriunt, tardè concoquantur, urinam prouocant, & menstrua. Hydro-picis profunt, tormina sedant.

Oua quouis modo cocta, ac de agitatatis & confractis primò.

Oua cū modico aquæ & lactis bene agitata & confracta aut

Et aut tudicula aut cochleari, caseo trito commiscebis. Mixta ex butyro uel oleo coques. Suauiora erunt, si & parum cocta, & dum coquuntur, nunquam uoluta fuerint. Herbacci coloris si uoles, his bletæ, petroselini plusculum, succi buglosi, mentæ, amaraci, saluie parum addes.

Aliter: Easdem herbas concisas & frictas modicum in butyro, aut oleo, superiori impesce admiscebis, ac coques. Nutriunt hæc, tardè concoquuntur, hepar iuuant, oppilationes & calculum generant.

Oua frictellata.

In patellam feruentem oleo aut butyro, oua recentia & integra abiecto putamine indes, lentoq; igne decoques, oleo semper præsertim cochleari aut tudicula suffundendo. Vbi alba esse cœperint, cocta scito. Risorum nobis mouet Ceculus, dum hæc studiose parat, adeò hallucinabundus patellæ inhæret. Durioris concoctionis propter fricturam hæc putant medici.

Oua elixa.

In feruentem aquam oua recentia, abiecto folliculo, indes. Concreta ubi erunt, statim eximes, tenella esse debent, ac saccaro, aqua rosacea, aromatibus dulcibus, agresta, aut succo malarancij suffundes. Sunt qui & tritum caseum inspergant, quod nec mihi nec Phosphoro placet, qui tali edulio per sæpe uescimur. Sine caseo enim optimum, ac suauissimum est.

Aliter: Oua in lacte aut in uino dulci coques, eo modo quo antè. Verùm de caseo nulla fiat mentio. plus alit hoc, etsi phlegmonem in sanguinem ducit.

Oua fracta.

Oua recentia, diu coquendo, dura facies. ablatis deinde putaminibus, ouum ipsum ita per medium scindes, ut

s s

nullibi

nullibi albamentum comminuatur. Exempta uitella partim cum bono casco, tum ueteri, tum recenti, & uua passa cōtundes, partim reseruabis ad pulmentum colorandum. Parum item petroselini, amaraci, mentæ minutatim concisæ addes. Sunt qui & duos albores ouorum, aut plures, cum aromatibus indant. Hac impensa albamenta ouorum repleta & conclusa, lento igne in oleo friges. Frictis, moretum ex reliquis uitellis, uua passa simul tunsis, ac ex agresta & sapa dissolutis, addito gingiberi, chariophyllo, cinnamo, infundes: effrueantq; paululum cum ipsis ouis facies. Hoc plus mali in se habet quàm boni.

Oua in craticula.

Oua tunsa in patellam extends & coques, donec concreta plicari quadrifariam possint. Hæc in quadræ modum redacta, in craticulam ad focum positam extends. Oua deinde recentia, ablatis putaminibus, huic indes: saccarumq; & cinnamum, dum coquitur, insperges. Cocta conuiuius appones.

Oua in ueru.

Veru bene calefacto, oua per longum transfiges, & ad ignem, ac si caro esset, torrebis. Calida sunt edenda. Stolidum inuentum, & coquorum ineptiæ ac ludi.

Aliter: Oua recentia in cinere calido diligenter ad ignem uolues, ut æqualiter coquantur. Exudare ubi cœperint, recentia & cocta putato, ac conuiuius apponito. Optima hæc sunt, & cuius apponi percommode possunt.

Aliter: Oua recentia in ollam cum recenti aqua imposita, ubi parum ebullierint eximito atque edito. Optima enim sunt, & bene alunt.

Oua fricta Florentinorum more.

In feruentem ex oleo patellam oua recentia, ablatis putamini

taminibus, sigillatim indes, tudiculaq; aut cochleari circunqua; restringes in rotundum redigens. Coloratiora ubi esse cœperint, cocta scito, tenella intus sint necesse est. Coqui difficilius hæc quàm quæ suprâ consueuerunt.

Aliter: Oua integra in carbones ardentes conijcito, ac calida donec frangantur, fuste percutito. Cocta & exempta, petroselino & aceto suffundito. Hoc non faceret Pomponius noster, qui temerè adeo amissis duobus ouis, unde alia emeret præ inopia non haberet.

Oua fricta.

Caseum pinguem & tritum, parum mentæ ac petroselini concisi, uuæ passæ minimum, modicum piperis tynsi, duo uitella ouorum cruda simul miscebis. Mixta in oua more Florentino fricta, ut inde per tenue foramen uitellû exemcris, indito, ac iterum frigito, donec farcimen coquatur. Conuoluenda sæpius sunt: & cocta, agresta aut succo malarancij cum gingiberi suffundenda sunt.

Oua in pastilli morem.

Farinam subactam, tenuem admodum facies, extensæ tabulam, oua recentia distincta spatijs addes, inspergendo semper unicuiq; parum saccari, aromatu, minimum salis. Inuoluta deinde ut pastillos solemus, aut elixabis, aut frigis, fricta tamen laudabiliora sunt. Dura fiant caueto. Oua enim dura mali alimenti, ac difficilimæ concoctionis habentur.

De Boletis & Fungis.

Manduntur & Boleti, multis exemplis in crimen ad ducti. Hac opportunitate illecta Agrippina, Claudium principem boletis admixto ueneno necauit. Frigidæ & humidæ naturæ boleti habentur, & ob hanc rem ueneni uim obtinent. Rimosa terrâ à fino aspersa nascuntur,
quam

quam folliculo primo disrumpunt. Rarò unquam ex unò pediculo gemini surgunt. Liuidi ac colore fici arboris per similes, quiq; apud ferrum & serpentum cauernas nascuntur, mortiferi habentur. Tenax quoq; humiditas in summo natans, pestiferum ostendit. A peritis regionum boletos legi uelim, quanquam & hi quoque decipiuntur. perijsse enim quasdam famulias nostra etate cognouimus. Non enim radicibus, ut herbae & arbores, nituntur ac purgantur boleti, sed putrescibili ac marcido terrae uapore ad perniciem hominum succrescunt. Vitandi etiam illi sunt, qui apud oleam & taxum, nucem & alias arbores malam qualitatem his praebentes nascuntur. Boletis (ut ait Plinius) & ortus est & occasus intra dies septem cadentibus imbribus. Fungorum lenior est natura. Ex pituita enim arborum nasci putantur, tutissima qui rubent. Mox candidi cum suis pediculis non improbantur. Tertium genus, quod suilli uocant, ueneno accommodatissimum. Hoc Anneum Serenum praefectum Neronis, & milites quosdam perijsse constat. Libet & coquendi (quando ita & gulosis placet) rationes aliquas afferre. Cum succosa illa thyrsi parte, qua terrae inheret, in aqua primum cum excauato pane, cumq; piris aut pirorum surculis ac pediculis coquendi sunt. Alium quidam indunt: quod obstare uenenis putatur. Elixii ac saliti in oleo aut liquamine friguntur. Fricli moreto uiridi, quod salsam uocant, aut aliato suffunduntur. Sunt etiam qui eos ablata pelle aut superiori folliculo, indito sale atq; oleo sursum uorsum in carbonibus decoquant, pipereq; aut cinnamo aspersos deuorent. Pessimi (etsi gulae satisfaciant) quouis modo cocti habebuntur. Difficile enim concoquuntur, perniciosos generant humores. Membrorum item stuporem, quem apoplexiam

plexiam Græci uocant, uentris tormina, difficultatem mingendi, ac suffocationem minantur.

De Tuberibus.

Tubera, quæ rectè terræ callum dicemus, undiq; terra circumdata, nullis fibris aut capillamentis nituntur. Extuberante loco ubi nascuntur, nulla rima egeruntur. Siccis hæc ferè & sabulosis locis fruticosisq; nascuntur. Excedunt sæpe librali pondere cotonei magnitudinem. Duo eorum genera, harenosa, dentibus inimuca, & altera syncera. Distinguuntur colore ruffo nigroq; ac intus candido. Laudatissima crescunt in Aphrica, quæ cum Licinius prætor manderet denarijs, dentem infregit: ex quo patet & terra tubera ipsa conglobari. Carnosiora putantur, quæ in Cyrenaica nascuntur: suauiora, quæ in Thracia: nobilissima quæ circa Damascum in Syria, & Olympum Græciæ putantur. Imbribus autumnalibus, & tonitribus crebris nascuntur, nec ultra annum durant. Tenciora habentur uerna. Mira est Scrophæ Nursinæ solertia: facillè enim ubi nascantur cognoscit, & inuenta attrectata à rustico aure integra deponit. Vino lota sub cinere calido coquuntur. Cocta & munda, saleq; item ac pipere aspersa, calida adhuc, conuiuiis post esum carniū apponi debent. Alij hic cibus, ut Galeno placet, & quidem multum, ac Venerem ciet. Hinc est quòd crebrò utantur tuberibus delicatiorum ac lautorum mensæ, quo in Venerem promptiores sint. Ad genituram si id fit, laudabile: sin uerò ad libidinandum (ut pleriq; ociosi & intemperantes solent) detestandum omnino est.

De Cochleis.

Cochleæ tam terrestres quàm aquatiles excrentes se domicilio, binâq; ueluti cornua protendentes retrahentesq;

tesq; oculis carent, ideo corniculis prætentare iter putantur. hæ uulgò limaces uocantur, quas Fuluius Hirpinus in Tarquiniensi agro paulò ante Pompeij ciuile bellum uiuarijs ad saginam, quæ ex sapa & farre & lacte datur, inclusit. Varia sunt eorum genera. Albæ in Reatino agro nascuntur. Illyricis præcipua magnitudo. Aphricanis habertas. Coqui multifariam cochleæ possunt. Iactæ in uas ubi modicum aquæ insit, per noctem aut diem reponendæ, cooperculo addito, ne prodeant, purgabuntur uehementer. Sunt qui eas lacte per noctem pascant & purgent. Illatas deinde in cacabũ cum recenti aqua ad focũ tandiu retineant, quoad semicoctæ ac bene spumatæ fuerint. Ex cochleis uerò erutæ, ac primũ ex aqua calida benè lotæ, subinde ex aceto & sale confricatæ, rursumq; lotæ, ac farina inuolutæ, in feruenti oleo, aut liquamine sunt fringendæ: frictas aut menta syluestri, allio, pipere, croco tunsis, & agresta dissolutis, aut salsa uiridi suffundes. Elixæ ut mihi quidem uidetur, aut alliatum aut moretũ requirunt. Cochleæ si sine multo allio aut moreto fuerint, boni alimentum sunt. Pectori & pulmoni opitulantur. Hepar eius fibras laxando iuuant, hecticis prosunt.

De Testudine.

Indicum mare Testudines tantas emittit, ut singulærum superficie (affirmante Plinio) habitabiles casas integant. Aiunt enim inter insulas rubri maris homines his cymbis nauigare: Testudinum putamina secare in laminas, lectosq; postes, ac repositoria his uestire C. Iulius Pollio primus instituit: & ut Maro ait,

—Radiant testudine postes.

Capiuntur autem, cum diutius desiderio respirandi in superficie consiliunt, ita sole intostæ, ut immergere se superue

Superuenientibus uenatoribus non possint. Sūt & terre-
stres in syluis habitantes, quæ, ut creditur, herbis & rore
uitam ducunt. Has canibus inuentas rustici ad cibū trans-
ferunt. In cacabum feruente aqua conijciunt. Semicoctæ
& exemptæ, confracta testudine, ablatisq; intestinis ac
pelle, iterū, donec exactè coquantur, in cacabum ad ignē
ponuntur. Coctas, pipere, croco uitellis ouorum dissolu-
tis, suffundes. Sunt qui ex alliato uel ex salsa comedant.
Boni sunt alimentis: & sine moreto, medelæ uim habent.

De Ranis.

Ranæ inter pisces nequaquam numerandæ, rectè hoc
loco ad culinam uenient. Rubetas & sub terra uiuentes,
ut noxias reijcio. Aquatiles hæ sunt de quibus loquor.
Bolo captæ, meliores esui putantur, quàm quæ fuscina. A
serpentum enim morfu attrectatæ, ac læsæ, bolum attin-
gere non putantur. Captarum coxulas denudatas pelle,
per noctem aut diem in recenti aqua natare sinimus. In-
uolutas deinde farina in oleo frigimus. Frictas & in pa-
tinam translatas, Palellus meus salsa uiridi suffundit, ac
fœniculi floribus aromatibusq; inspargit.

P. PLATINAE

LIBER X.

De coquendis piscibus.

DICERE de natura & ui piscium om-
nium institueram, nisi me transmutata &
cōfusa eorū nomina perturbassent. Animam
tū siquidem nulla species est, quæ indiui-
duorum suorū magis, quàm pisces, nomen & descriptio-
nem amiserit. Fecit hoc æuū, & eorū qui ante nos fuere
negligen

negligentia atque inscitia. Dicam tamen quàm accuratè fieri poterit de his qui ad mensas ueniunt, quorum præsertim nomina integra adhuc extant. De omnibus dicere, cum plura uulgò credita sint quæ in aqua quàm quæ in terra nascuntur, non esset consilium. Piscium quibus humana consuetudo uestitur, natura ferè frigida & humida est, ad similitudinem elementi unde nascuntur. Marini tamen munus ob salsedinem aquæ putantur. Saliti undeis sumpti, insalubres habentur. Malè enim alunt, & sitim ingentè excitant. Recentes, mediæ ætatis (diu enim uiuere pisces putantur) & non nimium pingues, nec limi aut cœnum sapientes, nec citò putrescentes, nec duritiæ aut uliginem præ se ferentes, maximis & minimis anteposuerim semper. Meliores item putantur marini secundum quosdam quàm fluuiales, rursum fluuiales quàm qui in lacubus nascuntur: & hi, quàm qui in paludibus. Probabiliores præterea duxerim saxatiles quàm harenosos: harenosos, quàm cœnolos & palustres. Non improbantur itè & qui ex mari flumina innatant, & qui ex fluminibus in maria descendunt, si id eorū natura patitur. Pisces tamen omnes qualescunq; sint, duræ ob eorum frigiditatem & uiscositatem concoctionis habentur. Sanguinem præterea frigidum ac phlegmaticum generant, unde uariæ & graues oriuntur ægritudines, neruos molliunt, & ad paralysim præparant, sitim excitant. Humectare tamen uentrè putantur, & genituram augere. Piscium omnium non eadem est conditura & coctura. Quos elixos & fritos uoles, ferè omnes exquamato, exenterato, branchias euellito, ac bene lauato. Contrà uerò, quos assos optabis, integros ad focum pones, excepta salpa, lacia, quorum intestinum per branchias extrahitur.

De Thyn

De Thynno.

De Thynno, cuius præcipua magnitudo est, dicere primò institui. pependisse enim thynnum captum, cuius latitudo duo cubita & palmum uolebat x v. talenta constat. Nascuntur & in omnibus, ut in Nilo, Rheno, & Pado. Thynni mares sub uentre pinnam non habent. Biennium eorum longissima uita. plenilunijs pinguescunt. Verno tempore capiuntur in sinu Byzantio, hyberno in Ponto latent. Capti ac membratim diuisi, ceruice & abdomine commendantur. Sale etiam reseruati, pulmentorum uicem ieiunijs subeunt. Salitum eius abdomen, & solidum, nec molle, quod tarantellum uulgò appellant, aqua & aceto, interiectis fursuribus, quò melius salsedinem relinquat, bene lotum & repurgatum in aqua non multum coques, exemptum, & aceto bene maceratum, ubi uoles edito. Sunt qui aromata dulcia inspergant. Ex eodem thynno fit salsamentum, quod thynninam appellant. In aqua tepida horas sex hæc innatet oportet, si purgatum uoles. Elixam parum admodum, ex aceto comedes. Hæc ut omnia alia salsamenta, pessima sunt alimenti. Recentem thynnum, pipere, cinnamo, coriandro, tritis, cepa cocta & concisa, aceto, melle, oleo condies.

De Mullo.

Mullum pisces apud Romanos in precio fuisse, ubique ferè legitur. In mari rubro librarum octoginta quidem inuenti fuerunt. Nam Celerem Asinium mullum emisse septem milibus. Capti & uulnerati ferula, quia aliter percoqui non possunt, ad elixum & assum tendunt. Elixos eo modo quo & thynnum, assos pipere, ruta, nucleis tunsis, & aceto aut agresta perfundes.

De Anguillis.

t

Octogin

Octoginta annis uiuere Anguillæ putantur. Durant item sine aquis senis diebus, aquilone spirante, austro paucioribus. Tolerare hyemem in parua aqua, aut in turbida uiuere non possunt. Captam anguillam & excoriatam, ac exenteratam in frusta satis magna concides, ac ueru ad focum bene coques, positis inter frusta lauri aut saluie folijs, humectando semper cocturam muria, quam isti salimolam uocant. Vbi prope cocturam fuerit, farina aut panetrito, addito cinnamo & sale inspergendo circumquaque incrustato. Elixam si uoles, cum petroselino, saluia, ac quibusdam lauri folijs percoques, & agresta ac pipere suffundes. Salitam præterea in frusta concides: maceratam in aqua horis quatuor aut quinque, in cacabum ad focum pones, semicoctam in aquam recentem transfere, fines'que efferuere, donec omnino coquatur. Coctam petroselino conciso & aceto suffundito.

De Murena.

Murena oua parit quocunque mense, citissimè crescunt, cum reliqui pisces statuto tempore id agant. In secco litore elapsas, coitu serpentum impleri uulgus putat. Aristoteles marem, qui generat, zinirum uocat. Discrimen hoc inter marem & foeminam esse, quòd murena uaria & infirma sit, zinirus unicolor & robustus. dentes extra os habere dicuntur. Inuenit in hoc animali documenta sauitiæ Verrius Pollio eques Romanus ex amicis D. Augusti, uiuarijs earum immergens damnata mancipia, tanquam ad hoc feris terrarum non sufficientibus. Ferunt aceti gustu eas in rabiem agi. Murenas apud antiquos in precio fuisse crediderim, & quòd Licinio hoc pisce effusissimè delectato cognomentum dedit: & quòd C. Cæsar dictator, cum triumphales coenas

nas populo daturus esset, sex milia murenarum emisse dicitur, aut (ut Plinio placet) mutuo accepisse: & quod Lucius Crassus prædiues ille, murenam in piscina domus suæ mortuam, atratus tanquam filiam luxit. Hoc idem de Hortensio scribit Plinius. Ex Pharo Siciliae optimæ putantur, quas illi plotas, Latini flutas uocant, quod in summo semper natantes Sole torrefactæ curuare se posse & in aquam mergere desinunt, atque ita facilius capiuntur. Varro sic dictas putat, quod in summa aqua præ pinguedine sui fluitentur. Coquitur murena exossata more maiorum, ut anguilla, sublato corio, capite & cauda, assam moreto uiridi suffundes.

De Echineide.

Paruus est admodum piscis assuctus petris, Echineis, ut ait Plinius. Quo carinus adherente, naues tardius ire creduntur. Cum Plinio sentire Lucanus uidetur,

Non puppim retinens euro tendente rudentes,
In medijs echineis aquis. —

Cuius prima syllaba ab eodem* Lucano producitur, Videtur Placum contra à Iuuenale corripitur, & re uera sit brevis tina legisse natura. Obseruauere item Græci, ut echinos castanea = echinus, cum rum folliculos appellarent, quos Martialis hoc disticho tamen omnia

Iste licet digitos testudine pungat acuta,
Cortice deposito mollis echinus erit.
Echinos ubi coxeris, pipere & croco asperges.

exemplaria
habeat echineis.

De Sepia.

Sepia inter pisces sanguine carentes numeratur. Carentium autem sanguine tria sunt genera. In primis quæ mollia appellantur. Deinde contexta crustis tenuibus. Postremo testis conclusa duris. Mollia sunt loligo, sepia,

t 2 poly

polypus, & cetera genera eius. His caput inter pedes & uentrem collocatum est. Pedes octoni omnibus, sepia & loligini. ex his duo pedes longissimi & asperi, quibus ad oracibos admovent, & in fluctibus se ueluti ancoris stabiliunt: cum ceteris uenantur. Sepiarum generi mares uarij & nigriores, constantiaq; maioris. Fœminis tridente percussis auxiliantur. Contra uerò fœmina icto mare fugit. Ambæ autem ut sensere se apprehendi, effuso atramento infuscata aqua, latebras quærunt. Sepias elixas ab ahenoin patinam mussas, cum pipere, lasere, condies, ut uoles: sunt qui ex pipere, cinnamo, coriandro, uiridi menta uel arida, qui uitello, aceto uel agresta, olei modico, ubi ebullierint, obligent.

De Loligine.

Sunt & Loligines & Loligunculae, quæ magnitudine potius quàm qualitate differunt. hæ extra aquam se offerentes uolitare putantur. Coctæ & in patinam translatae, pipere, ruta, melle, olei guttis condiuntur.

De Polypo.

Polypus dictus est quòd multos habeat pedes: brachijs, ut pedibus & manibus utitur: cauda, quæ est bisulcata & acuta, in coitu. letantur admodum odore. Vescuntur conchyliorum carne. Omnia in domum comportant. deinde putamina, rosa carne, egerit. Annatantesque ad capisciculos uenantur. Polypum coctum, pipere & lasere condies.

De Conchis.

Ex genere Conchyliorum Conchæ habentur, quæ quidem uisu omniq; sensu alio quàm cibi & periculi carent. His apertis insidiantur polypi. Imposito enim lapillo intra conchas ne claudi possint, securi carnes extrahunt.

Negant

Negant in aqua nullum esse animal ad conficiendum hominem atrocius. Cocta pipere, petroselino, menta sicca, cinamo obligas.

De Locustis.

Locustæ crusta fragili muniuntur. Latent mensibus quinis. Eodem tempore & cancri occultantur. Ambo more anguium ueris initio senectutem exuunt renouatione tergorum, cetera in undis natant. Locustæ reptantium modo uiuant. Vnum hoc animal nisi uiuum feruenti aqua incoquatur, bonam carnem non habet. Viuunt petrosi in locis. Aliter sic coques locustas: Aperiuntur locustæ, ut assolet, cum testa, & infunditur eis piperatum, ac sic in craticula assantur.

De Cancris.

Cancris hyeme aprica loca sectantur, æstate in opaca turbatim recedunt. Omnia eius generis in hyeme læduntur, autumno & uere pinguescunt, maximè plenilunijs. Cancrorum plura sunt genera, sed omnibus ferè longa est uita. pedes octoni, omnes in obliquo flexi. Fœminæ primus pes duplex, mari simplex. Præterea bina brachia denticulatis forcipibus. Superior pars in primoribus his mouetur in inferiore immobili, dexterum brachium omnibus maius. Vniuersi aliquando congregantur, quod ex eorum diuerso ac trito itinere apparet. Sunt & cancri, qui pinnotheræ appellantur, omnium minimi: & ob hanc rem iniuriæ opportuni. His solertia est inanium ostrearum testis se condere: & cum accreuerint, migrare in capaciores. Cancris in pauore retrorsum cedere, pari uelocitate redeunt. Dimicant inter se ut arietes, aduersis cornibus incurstantes. Contra serpentium ictus medentur. Aiunt Sole cancri

t 3

signum

signum transeunte, ipsorum corpora, exinanita praesertim ac sicca existentia in scorpiones transfigurari. Ex hoc genere & echini putantur. Oua omnium amara sunt, et quina simul iuncta. Ora eorum in medio corpore in terram uersa traduntur. Sauiam maris praesagiunt. Hinc est quod correptis operiuntur lapillis, mobilitatemque pondere stabiliunt. Quod ubi uident nautae, statim pluribus ancoris nauigia firmant. Sunt qui & cochleas, tam aquatiles quam terrestres, in hoc genere collocent. Ungues habent, in tenebris etiam uelut igne lucentes. Coqui hi omnes ex aqua et aceto & abundanti sale debent. Ita effrueant oportet, ut bis ter uel spumam exundanti aheno emittant. Cocti & in patinas translati, ex aceto comeduntur. Farciri & cammari euacuata testa, tunsa ipsorum ex cauda & chelis carne, tunsis amygdalis, uua passa, uitello oui, trito caseo, si tempora patientur, petroselino, amaraco, minutim concisis, & farti frigi in oleo lento igne debent. Cammarum ego illum putarim, qui paruus admodum & tener tam ex lacubus quam ex marinis littoribus capitur. Coqui & hi eo modo quo superiores debent. Cancri certe difficilime concoquuntur, cocti asmaticis et phthisicis prodesse putantur. Testae eorum in cinerem redactae, & cum melle ac gentiana potae, morsui rabiosi canis mederi putantur.

De Conchis.

In Conchis magna est & figurae & coloris uarietas, ut pote planis, concavis, lunatis, longis in orbem, curuatis, dimidio orbe caesis, in dorsum elatis, lenibus, rugatis, denticulatis, crinitis, crispis. Ex his pectines reconditi, & ipsi magnis frigoribus, ac magnis aestibus saliant, extra uolitant, sequi & ipsi carinant. Magna uenit Romanis luxuria
ex

ex concharum genere. Origo autem & genitura conchæ unde margaritæ nascuntur, ab ostrearum conchis haud multum differt. Hanc autem repleti roscido conceptus tradunt, ubi genitalis anni hora, eam pansam quadam oscitatione emisit: melioresque margaritas ex qualitate roris puri uel secus, gigni. In aqua mollis unio exemptus, protinus durescit. Concha ipsa cum manum hominis uidet, comprinit se atque operit, gnara se propter opes suas peti, manumque, si præuenit, acie sua abscindit. Captæ conchæ ac sale obrutæ in uasis fictilibus erosa carne omni, nucleos quosdam corporum, hoc est uniones, in fundo relinquunt, candore & magnitudine inter se distantes. Et quia nullibi duo reperiuntur indiscreti, his merito unionum nomen Romanæ imposuere deliciæ. Clarior in rubro mari reperitur. Duo fuere maximi uniones usque ad Cleopatram tempora, quæ Antonium ad luxum prouocans, insu mere se posse una coena sestertium centies affirmavit. Hæc ubi mirari uidit Antonium, arridens uesana mulier phialam poposcit: cui aceti acris nonnihil infudit, atque illuc unionem demptum ex aure altera festinabunda dimisit, eumque maturè dissolutum (ut eius lapidis natura est) M. Antonio bibendum apposuit. Hic unio centies sestertium sine contentione ualebat. Cuius autem magnitudinis fuerit, inde colligi poterat, quod qui superfuit, postea uicta regina, & capta Aegypto, Romam delatus, dissectusque est, & factæ ex una margarita duæ, atque impositus simulacro Veneris, aut monstruosæ magnitudinis in templo, quod Pantheon dicitur. Conchæ igitur si non hac ratione satis humanis delicijs satisfaciunt, in carbonibus (ut ostrea solemus) coquantur.

De Purpura & Murice.

Purpura & Murex conchylijs annumerantur. Latent circa carnis ortum tricenis diebus. Congregantur uero tempore. Purpura florem illum tingendis uestibus olim expetitur, in medijs habet faucibus, nigrantis rosæ colorem referens, reliquo tempore ferè sterilis. uiuas qui eas quærunt capere, contendunt qui cum uita succum illum amittant. Conchæ omnes celerrime crescunt, præcipuè autem purpureæ. Anno enim magnitudinem implent. Murice tamen purpuram colore præstantiorem crediderim. Ab his & ostrum dicebatur, color ille celeberrimus, quod ex ostreis purpura ac murex erueretur. Et Sarranum nomen ab Sar urbe Phœnicia, quæ postea Tyrus appellata est, sumpsisse constat: ut apud Vergilium,

Et gemma bibat & Sarrano dormuat ostro.

Coquuntur & hæc eo modo quo cætera conchyliæ.

De Ostreis.

De siliceis tandem conchylibus, cum Ostreis concludamus: quæ quia demortuam etiam Venerem excitant, apud lautos & libidinosos in precio sunt. Sergius ille, qui ab Orata pisce capto & aduecto, cognomentum accepit, primus omnium, non tantum gulæ, quantum auaritiæ gratia, ostreis uiuaria adinuenit, Lucij Crassi oratoris ætate, ante Marsicum bellum. Quo quidem principe adeo uestigalia & priuati prouentus ex piscinis creuere, uacantibus etiam huic rei magnis uiris, utpote Lucio Philippo, & Hortensio, quos piscinarios Cicero appellare solitus est, ut Catonem Uticensem L. Luculli heredem, de piscinis quadraginta quadringentis milibus uendidisse scribant Historici. Idem igitur Orata, qui primus balneas pensiles habuit, primus etiam ostræ-

ria

ria in Baiano collocavit, quia limosa regio quæ soleam creat & passerem, conchylis quoq; muricibus & ostreis idonea est. Primus etiam optimum saporem ostreis lucrinis adiudicavit. Hæc cocta in carbonibus, atque ex testis exempta, frigi in oleo & aromatibus atque agresta suffundi possunt.

De Orata.

Non est credendum Oratam ad nos aliunde cum impensa aduectam sine causa, quæ in sapore & uoluptate collaudata est. Omnium tamen aurata lucrinam concham depasta, nobilior habetur, teste Martiale, hoc disticho,
Non omnis laudes preciumq; aurata meretur,

Sed cui solus erit concha lucrina cibus.
Si pinguis est orata, elixam: si macescit, assam facito, ac moreto uiridi suffundito.

De Acipensere.

Acipenser, quem secundo bello Punico Romam aduectum constat, rari capitis piscis est, magniq; precij. Squamam ducit aduersam, cum cæteri secundam habeant. Hunc piscem coronati ministri cum tibicine ad palatinas mensas ferebant, quasi ambrosias dapes.

De Scauro.

Scaurus ex Asia in nostrum mare ab Octauio præfecto classis aduectus est, quem piscem inter Hostiam & Campaniæ littus ea lege sparsit, ut quinquennio, donec multiplicaret, intactus relinqueretur. Melior tamen intestinis quam carne est, autoritate Martialis.

De Lupo.

Alia alibi meliora nasci sententia Varronis & Plinii deprehendimus, qui uerbis his Lupo inter pisces palmam ascribunt: Ad uictum optima refert ager Campanus frumenta,

menta, Falernus uinum, Cassinas oleum, Tusculanus ficū, mel Tarentinus, piscem lupum maximè qui inter duos pōtes captus est Tiberis. Vt rhombum sinus Rauennas, murenā Siculū littus. Assatur autem in craticula lupus, si is est quem uulgò laciā uocant. Auulsis branchijs, extra-ctoq; per eandem uiam intestino, assum salsa uiridi suffundes. Quod si elixum uoles, leucophago inuolues. Vtroque modo suauissimè editur. Ad hunc Pomponius Tiberis accola, Martio, Aprili, & Maio me saepius inuitabat. Satis etiam tutò editur, cum non incongruè alat. Philippus Romanus nostra etate physicus egregius, & disciplinæ ueterum diligentissimus rimator, asserit stirionem, si saporem inspicimus, esse quem ueteres illi captū inter duos pōtes tantopere laudabant. Nec laciæ eam laudem ascribendam putat. Vter nostrum melius dijudicet, liguritorum sit iudicium.

De Siluro.

Silurus masculus omnium edita custodit oua, & saepe quinquagenis diebus, ne absumentur ab alijs. At marinus in terra scrobe effosso parit oua, & rursus obruit terra, trigesimo die resossa aperit, fortumq; in aquam ducit. hos pisces esui hominum nequaquam commendandos censui.

De Rhombo.

Rhombum in Adriatico captum, maximè uerò in sinu Rauennate, suauissimum esui crediderim, quòd apud maiores non nisi principum mensis apponebatur. Magnitudinis eius Iuuenalis autor est uno carmine,

Incidit adriaci spaciū admirabile rhōbi. Et Martialis:
Quamuis lata gerat patella rhombum,
Rhombus latior est tamen patella.

Rhom

Rhombum in calathio uinctum, aut pinaci annexum, in cacabo coques. Facilius enim si hoc modo coquatur, disrumpitur. Efferveat item lento igne necesse est. Constat cum leucophago & aromatibus, & tuto & suaviter edes.

De Stirione.

Trahi per tenebras nunc mihi uideor, quando horum, de quibus deinceps dicturus sum, piscium, nullus certus uel nominis, uel naturæ existat autor. Negligentiæ maiorum & inscitie id magis, quam mihi ascribendum est. Utar ego nouis nominibus, ne delicatarum gulæ per me dicant stetitisse, quo minus integra uterentur uoluptate. Stirion piscis est prægrandis, flumina non nisi lata ingreditur. Captum non statim, sed post paulum, in aqua dimidiata uino albo & aceto coques. Salem indere memento. Tantum cocturæ, quantum uitulina caro requirit. Comedi stirion ex leucophago, ubi multum gingiberis insit, uel ex alliato, uel ex sinapio debet. Ex stirione fit salitura, quam uulgò schinale uocant, quasi spinale, quod ex dorso & spina fiat. Bonum scito, cum in tessellas concisum, integrum & rubrum erit. Dum in craticula coquitur, aceto & oleo crebro inspergito, ne desiccetur: ubi calorem penetrasse credideris, ab igne eximito, ac suffusum reliquo aceti et olei, conuiuiis apponito. Hæc sunt potatorum calcaria.

Conditum, quod Caviare uocant.

Oua Stirionis, exemptis quibusdam neruis qui hæc inter erant, lota ex aceto aut uino albo in tabulam extendes, ut exiccentur. Salita deinde in uase aliquo, aut inuoluta sale, manu, non tudicula, ne frangantur, in saccum raræ texturæ, ut inde humor exeat, conijcies. Postremò uerò in seriam in fundo perforatam, ut siquid humoris inest, inde exeat,

exeat, ad usum repones bene premendo & operculando. Coqui duobus modis Cuiare potest. Nam & in buccellas uel frustra panis parum tostas extensum ad ignem cum fusca aut gladij cuspide, tandiu retinendum est, donec crustam fecerit coloratiorem, atque statim calidum edendum. Et aut lotum aqua tepida, ne plusquam satis est salitū uideatur, oleribus bene concisis, excauato pani ac trito adnuscibus, addendo parum cepæ minutatim concisæ, ac frictæ, minimum piperis. Hanc deinde impensam in fricturæ modum coques, & Græcos huiusmodi cibi auidissimos pascēs.

Lumbrina.

Lumbrina piscis est non contemnendus, coruo asinilis. Coquitur autem et conditur eo modo quo stirio: minus cocturæ, quia tenerior est, requirit.

Dentale.

Dentale nostra ætate dictum, quod dentes ferè exertos habeat, quibus & piscatores interdum ledere consuevit. Sensere Antiatis cicatrices in digito acceptas à dentali uulneris inspecti. Oratæ similis est, ut stirio coquitur.

Varrolus.

Varrolum paruum, utpote quatuor aut quinque librarum, nec exquamatum, nec exenteratum aut in craticula, aut in oleo coquito. Si in craticula, aspergere continuo salito oleo & aceto memento. Multam cocturam amat, propter eius exuberantem humiditatem.

Coruus.

Coruus subniger est ad corui similitudinem, unde nomen accepisse putatur, pinnas in tergum oblongas gestat. Lapidem item in capite gerit. Affirmat Palladius dolorem laterum sedari, si sub annulo gestatus carnem attigerit.

Opti

Optimis piscibus annumeratur. Coqui siue magnus siue paruus, ut uarrolo dixi, potest. Frictum moreto, & cui modicum allij insit, aut sinapio suffundito.

Solea.

Solea piscis lautus, nec admodum longus, uerum subtilis & soleæ similitudinem habet, unde nomen accepisse puto. Frictum petroselino minutim conciso, & agresta, aut succo malarancij suffundes. Numeratur & hic inter bonos pisces.

Palmita.

Palmitas ego paruas lumbrinas crediderim. Neque enim nisi quantitate tantum differunt. Nam & oblongæ hæ sunt & subnigræ, & caudam habent subtilem, acutam, & bifurcatam. Sunt item sine squamis. Coquitur & conditur ut stirio. Si parua admodum fuerit, frigatur, petroselino ac succo malarancij inspergatur.

Frauolinus.

Surgit in dorsum Frauolinus, inclinatusque caput, foris ruber est, intus albicat, ac saporem optimum edentibus præstat. Coqui quouis modo potest: maior & elixus leucophagum, minor & assus salsam requirit uiridem.

Trillia.

Trillia curti capitis piscis est, & grossi, caudam item in acutum ducit. Integra nec exenterata assanda est, ac muria aspergenda. Ad dies octo aut decem durabunt, si patina altera super alteram posita salimola conspersa fuerit.

Salpa.

Salpa piscis nec magnus nec boni saporis est. Syluestre enim nescio quid sapit. Coloratior item in medio, & extransuerso extat. Hic piscis quia uentricosus admodum est, bene exenteratus, sed parua quantum fieri potest incisura, as

ra, assaturam requirit, & moretum.

Scorphon.

Scorphon niger est, densas in tergo spinas habēs, quibus nonnunquam piscatores ledit. Magnum elixum, paruum assum facies.

Cephalus.

Optimi saporis est Cephalus Septembri mense, piscis subalbus, & satis magnus, in dorso planus, cuius caput, & curtum & grossum est. Magnum in cacabo coques, paruum in craticula, salimola continuo inspergendo, ne deficietur. Magnum cū leucophago, paruum cum muria ipsa comedes.

Passer.

Passer à passere auicula, cui ferè assimilis est (capite enim tantum differunt) nomen accepit: elixo, petroselinū: asso malarancij succum indes.

Cammarini marini.

Cammaros marinos paruos admodum, & quorum testa tenella est, elixos & fœniculo & aceto suffundito.

Capæ.

Capæ ex genere conchyliorum sunt, coqui in patella sine aqua debent. Conchas ubi uideris præ calore aperiri, agrestam cum modico piperis triti, & petroselini concisi indes, admiscebisq; ac statim in patinas trāsferes. In aqua bene salita per noctem & diem retinendæ prius sunt, ut amaritudinem innatam relinquunt.

Merlucius.

Merlucius sine squamis est, accepit fortasse hoc nomen à merula. Lucio tamen persimilem aiunt. Coctum, cum sinapio albo comedes.

Lu

Lucius fluuiialis.

Lucium fluuialem exenteratum elixabis, cocto squamā cum pelle auferes, ac ex leucophago, aut alliato, aut sinapio comedes. Paruum lucium, si uoles, affato, hic piscis inter alios minus insalubris habetur. Sunt qui & eundem lucium appellant.

Trutæ.

Trutas quasi trusiles, à trudendo, nostra uernacula dictas puto: semper enim in aduersum & impetuosum flumen truta nititur, aduenientes undas superare contendēs. Concisa truta in frustra, ac salita in cacabo, ita ut sursum uorsum incisura uertatur, ex aqua & aceto ita moderatè imposito, ut neq; sal diluatur, neq; plusquam duobus digitis aqua emaneat, coqui debet. Vbi despumaueris, deinceps lento quoad fieri poterit igne efferueat. Coctam & in pinaca extensam, ut nōnihil exiccetur, aromatibus dulcibus insperges, ac cū leucophago bene gingiberato comedes. Paruam trutam exenteratam, & bene exquamatam integram, hinc dextra, hinc sinistra, à capite ad caudam incides, incisuris salem indes, ac per horas duas inter duas tabulas opprimes. farina deinde inuolutam in oleo perlentè frigēs, coctam hoc modo, ad quatuor aut quinque dies seruabis. Quouis modo edatur, grauis concoctionis est.

Thinca.

Quam nunc Thincam dicunt, olim menam appellatam crediderim. Si grossa erit, & lixam uoles, ex agresta, aromatibus, petroselino minutim conciso conditam comedes.

Aliter: Si grossa erit, eā bene exquamatam, ac per mediam spinam incisam, ita inuertes, ut quod foris erat, intus demum fiat, infractis etiam costis, ac concisis intrancis,
indito

inditoq; rursum cum ovis sex, petroselini concisi, piperis tūsi, aut disfraci, croci modico. Sunt qui damascenas, aut cerasia acria, aut passulas cum pineis mundis, cū ovo disfracito indant. Coquenda lento igne in craticula est: coctā, salimola ex aceto, oleo, croco, japa, suffundes.

Aliter: Si parua erit, eo modo scindes quo superiorem, & conspersam farina, oleo friges, frictam aut agresta, aut succo malarancij suffundes. Hoc etiam, quous modo cocto, nihil peius.

Piscis. Persici finus.

Persicum piscem præcipuum Verbanus lacus & Padus fluuius producant, quem ideo hanc denominationem accepisse putant, quod persici saporem habeat. Paruus est, uario colore distinctus. Suavis hic piscis habetur, & nunus insalubris. Maiorem exenteratum, nec exquamatum, ex aqua aceto suffusa coques. Coctum ac mundum, ut in lucio diximus, conuiui appones. Paruum exenteratum & exquamatum, in oleo, aut in craticula cum salimola coques.

Lampetra.

Lampetra anguilla multum asimilis est, breuior tamen est, & foramina utrinq; sub aure habet. In Cisalpina parua, in Hetruria mediocres, Romæ ex Tiberi permagnæ capiuntur. Sed bene à natura actum est, quandoquidem illic delicatissimum ac satis magnum produxerit piscem, ubi uallatæ gulæ inter se auctis rerū precijs certant. E mi frequenter lampetras, quinque, sex, septem aureis, & olim a quodam laticlauio uiginti, cum alter secum auctionaretur, scimus. Nec passa est ingenua gula tantam audaciam gratuitam esse. Dispensatori enim, quod sui ipsius arrogantiam & fastum, nolo dicere stultitiam, imitatus esset, centum

tum aureos dono dedit, ne secundo ad singulare certamen prouocatus, timidus ac infractus animo succumberet. Non hoc uoluit Christus, qui uirtutem, non flagitiorum & gula certamina, ad imitationem nobis proposuit. Sed ad coquinam redire tutius est, quam uulnera recrudescencia atrectare. Offam Cerbero obijciamus, ne in nos canina rabiem exerceat, uel lampetram conditam meliorem offa. Lampetram erutis dentibus ac lingua, & extracto per obscenas partes solo quod eò tendit intraneo, cum aqua calida bene lauabis, nullibi comminuta pelle. Colligendus est item sanguis, quo condimentum fieri solet. In os eius nucem muscatam, in foramina quæ circa aures habet, chariophylli integra grana indes. In uolutam deinde in spiram, in tiganum ad focum cum semuncia optimi olei, pauco agreste, uini albi & optimi, salis quantum sat erit, lento igne percoques. Vbi feruere occæperit, sanguinem è capite in tiganum ipsum exprimito. Idem etiam fieri, antequam ferueat, potest. Eius moretum hoc modo facito: Amygdalas aut auellanas cum sua pelle tostas ac tersas, ne cinis insit, buccellam item panis ustulatam, cum passulis contundito: tunsam cum agresta, defruto, aut in parte cocturæ dissoluito, ac per setaceum in catinum transmuttito, indendo semper parum gingiberis, chariophyllorum, cinnami, & id sanguinis quod diximus colligendum, hanc impensam in tiganum infundes, donec lampetra cocta uidebitur, unà efferveat finito.

Aliter, assam si uoles, dum coquitur, sanguinem & adipem colliges. Hoc item in eo quo prædiximus modo edulium condies. Sunt qui minimas, quas lampetrocias uocant, in craticula lento igne percoquant, suffundendo continuo ex oleo, agresta, sale, aromatibus simul mixtis.

u

Barbu

Barbuli.

Barbuli fluuiales sunt, inter bonos pisces (quouis modo cocti) non cōnumerantur. Eorum oua mense præsertim Maio perniciofa habentur.

Temulus.

Temulus piscis est optimus, & is maximè, qui ex Abdua capitur. Quouis modo percommodè coquitur, fricturam tamen magis requirit.

Congrus.

Congrum, quem Antiates brunchum appellant, in frustra concisum, eo modo coquito quo anguillam, locato inter frustra saluæ aut lauri folia.

Leo marinus.

Leonem marinum ideo cancrum à uulgaribus dictum puto, quòd leonis & colorem & similitudinem quandam habet. Eius os, id est fframē quod sub cauda habet, lana occluditur, & in furno admodum calido sine aqua, liquamine uel oleo lentè coquitur. Sunt qui eum carbonibus circumuallent, crebroq; uoluant, ne comburatur. Coqui item ex aqua & aceto potest, ut caneros fluuiales solemus. Plus tamen cocturæ requirit, quia grossior et durior est. Coqui et eo modo lagustæ possunt, quæ ex genere cancrorum, sed leone maiores habentur.

Scardæ.

Scardæ quouis modo coquantur, insipidæ sunt, & plus molestiæ ob minutissimas spinas inter edendum, quàm uoluptatis afferunt.

Carpani.

Carpani grossi, & herbas, ubi flumina ob incrementum ex alueis exeunt, depasti, non insuaues cū leucophago aut

go aut alliato habentur. Parui friguntur. Hos Mantuani bulbaros lingua uernacula uocant.

Salmoni.

Salmonos quouis modo coxeris, optimos inuenies.

Laschæ.

Lascharum magnam uim Thrasimenus producit. Fricte & in carbonibus aut in craticula assæ, salsam aut agrestam requirunt.

Lacteolini.

Quos uulgus Lacterinos, ego Lacteolinos appellaui, à lacte & albedo colore, quo etiam translucentem spinam integro & uiuo licet cernere, adeò diaphani sunt. Mari & lacubus capiuntur. Fricti, moreto uiridi, aut agresta suffundi debent.

Rouilliones.

Rouilliones trillie per similes, in lacu Albano, & Tibери præcipuè nascuntur, parui sunt & insuaues. Coquuntur & condiuntur perinde ac lacteolini.

Acicula.

Aciculas à diminutione acus, eos pisces appellauerim, quos uulgus acucellas uocat. Acus enim similitudinem habent: & quouis modo coctæ, optimæ habentur.

Turdus marinus.

Turdum marinum ideo sic dictum, quòd turdi similitudinem habeat, quouis modo coques, assus sinapium requirit.

Agoni.

In lacu Albano optimi nascuntur Agoni, pisces non admodum magni, & frè sardellis asimiles. Elix petroselinum, butyrum, & aromata requirunt. Fricti malarancij succum aut agrestam.

Sardellæ.

Sardellæ ex Benaco admodū laudantur. Frictæ ex agresta aut malarancio suffunduntur.

Polypus.

Polypum à multitudine pedum, ut diximus, sic appellatum, quoquo modo coxeris, malum dices.

Cancri.

Cancri quos uulgò, mutatis & inuersis literis, grancos uocant, tam fluuiales & è lacuna, quàm marini cocti, aceto suffundi debent.

Carpiones.

Miror à Plinio, cum de Benaco celeberrimo Veronensis patriæ lacu mentionem persæpe fecerit, nil de Carpione, quo lacus ille præcipuè extollitur, ab eo scriptum relictum esse. Coquuntur carpiones quouis modo. Verùm ut diu durent, captos statim ac in salimola biduo retentos, in optimo olco diu friges, ut bene coquātur. Seruari hoc modo per mensem, et si minus salubres & insuaues sunt, & eo amplius, si recocti fuerint, seruabuntur, ut alij pisces non tamen adeò, si hoc modo fuerint fricti. Cauendum est ne à spina, quam in capite gestat lædaris: perniciofa enim, ac si ueneno tincta esset, habetur.

Calamarij.

Quos isti Calamarios uocant, melius & magis propriè Atramentarios appellassent, cum & caput ad formā uasculi atramentarij habeant, & atramenta ut sepia fundant. Magni in frusta concisi ac elixi, & petroselino minutim conciso, & aromatibus: parui, fricti, ex succo malarancij comeduntur.

Pisces in gelu.

Gelu ex aqua, uino, & aceto fit, & quò diutius seruetur,

tur, multa aromata indi oportebit. Ex iure menæ, aut lucij præpinguis exenterati tantum, nec exquamati, optimū fiet gelu. Sed is piscis lento igne et in tanta aqua ut uix tegatur, bene coquendus est. Cocti & exempti pellem rursum in cacabum pones, ac ebulliat aliquādiu fines. Reliqua deinde quæ in gelu carniū faciēda diximus, obseruabis. Congelari ac constringi & reliqui pisces, elixi præsertim, tam marini quā fluuiales, hac conditura poterunt.

Oua tarica.

Oua cephalī sale trito consperges, reseruata membranula illa in qua oua ipsa tanquam in folliculis nascuntur. Post diē à salitura, inter duas tabulas per diē & noctē opprimes, inde ad fumum suspendes procul flamma, ne uehementem calorem sentiant. Sicca in uasa lignea cum furibibus repones. E di hoc modo non insuauiter poterunt. Verū si cocta uolueris, sub cinere, aut in * foculari calido & terfo sepe uoluta cōcalefacies, ac peredes. Cum Sophiano meo hoc nil suauius edisse me memini. Delata ē Græcia illa putarim, unde optima salitura aduehi solet.

Quid sit edendum in tertia mensa.

Dictum iam satis quid in prima, & secunda mensa sit edendum, dicendum deinceps erit, & hoc breuiter quidē, quid in tertia tanquam in conclusione ad sigillum stomachi sit assumendum. Esse carnes si contigerit, tū assas, tum elixas pro tempore anni: aut poma, aut pira acida, præsertim quæ exhalationes cibi antecapti à capite propulsent, comedes. Sunt qui mirum in modum (inter quos est Nican-
der) raphanum radicibus ascriptum probent, quòd post
u 3 cibum,

cibum sumptus concoctionem adiuuet, ad ima stomachi penetrandum, pituitam extenuet, uapores ad caput elatos depressat, renes & uesicam purget. Salutaris & contra fungorum uenena, uiperæ ac scorpionum morsus habetur. Tanta est eius acrimonia, maximè uerò syluestris (quem ego aromaticum dici crediderim) quod in abrafo cortice dorso scorpionis impositum statim necet. In prima mensa sumptum non adeò probant medici, quod ob eius acrem & calidam uim non patiatur cibum in stomacho quiescere, ructus generet, & concoctionem inducto uonutu impediat. Sigillare stomachum casei præduri modicum putatur, & prohibere quo minus exhalationes caput & cerebrum petant. Fastidium item ex unctuosâ cœna aut dulci exortum percommode tollit. Comedunt anesum & coriandrum saccharo inuolutum delicatesiores mensæ, ad oris & capitis medelam: fœniculum uulgares. Castaneam (cuius uis frigida est & sicca) omnes, de qua uariè disceptatum est. Hanc alij nucibus, ut Vergilius, Castaneæq; nuces: alij iuglandibus, ut Sardi, qui eas balanos uocant, annumerandam censuere. Echinis pungentibus tanquam quodam quasi uallo, cortice & membranula ut res preciosa inuoluitur. In precio quondam erat Tarentina, quæ & balanitis uocabatur. Laudabatur & Neapolitana quondam, ut nunc Mediolanensis. Castaneæ omnes bene detibus tritæ, à bonoq; stomacho sumptæ, non incommodè alere, obesare, appetentiam facere putantur. Meliores item habentur inter prunas & cineres coctæ, quàm quæ elixæ, aut in patella perforata ad flammam tostæ sunt. Nimia enim eius turgiditas & stiptica uis decoquitur. Sumptæ item cum saccaro aut melle, pituitam extenuare putantur. Esus præterea cotoneorum & malogranati, acidi præsertim, et omnium quæ

astrin

astringunt, ut siliquarum & pistachiorum, non impro-
batur. Post pisces edēdæ aut amygdalæ, aut auellanae, aut
nuges sunt, quod piscium frigidam uim & humidam sua
siccitate reprimere putantur.

De Vino.

Coena & prandium sine potu non solum insuavis, ue-
rumetiam insalubris habetur, cum haustus sitienti, quam
cibus esurienti sit gratior & iucundior. Humectare ci-
bum necesse est, & ad refrigerationem pulmonis, & quod
melius subigatur & concoquatur quod desumpsimus. Vi-
num quod Androchides ad Alexandrum scribens, eius
intemperantiam cohibiturus, sanguinem terræ appellauit:
haustum calefaciendi & humectandi, foris infusum refri-
gerandi & desiccandi uim habet. Est enim eius uis calida
& humecta: unde Homerus ἀνδροτρεῖ οἶνον appellauit, quod
semina caloris habeat. Hinc est quod corporibus fessis nil
celerius subuenit, si modeste sumatur: nil item pernicio-
sius, si modus absit. Tremuli enim, graues, pallidi, foetu-
lenti, obliuiosi, lippi, steriles, & ad genituram tardi, ca-
ni, calui, senes et ante tempus, ob ebrietatē fiunt homines.
Quare modus adsit ex hominum ætatibus, & anni tempo-
ribus necesse est. Vt enim hyeme plus esse, Celsi sententia,
& minus sed meracius habere conuenit: ita æstate potione
quam dilutissima, & quæ suum tollat, nec corpus incēdat.
Et ut uere cibum demendo, dilutiori aliquo ad minus: ita
autumno cibo paulo pleniori utendo, minus, sed mera-
cius bibimus. Danda est præterea senibus meracior potio,
pueris dilutior, iuuenibus & mediæ ætatis, mediocris. Su-
mēda est item potio ex qualitate regionum corporum uē.

Frigida loca incolentes, meracius: calida, dilutius: temperata, quod medium quoddam retinet bibant. Sanguine abundantes, dilutibile: acuta bile uexati, tenue: atra, meracum: pituita, austerum bibant. Vinorum tria esse genera Plinius asserit, austerum, dulce, tenue. Austerum pectus astringit & exasperat. Dulce lenit, sed inutilius, cum in acutum bilem facillime transeat. Tenue omnino utile, cum membris omnibus opituletur. Alba uina si tenuia, aut non nimium meraca sunt, facilius quam nigra concoquantur. Hæc enim pectus & fibras astringunt, illa laxant & leniunt. Subalba uero tutius assumuntur. Conficiendorum uinorum ratio, quæ diuersa ex regionibus colligitur, à rusticis peritis regionum petatur. Nobis sit satis breuiter connumerare, quæ uina in precio sunt. Legentes tamen prius adhortor, ne me ob hanc rem, uini appetentissimum putent, quum nemo me instituto & natura dilutius bibat. Vina suorum temporum laudauere ueteres, ut Albana prædulcia, Surrentina tenuia salubria que Tiberius Cæsar. Signino inesse muram austeritatem ad continendam alium assercbant medici. Laudem magnam attribuit Mæmertiuis uinis D. Iulius publicis epulis. Falernum laudauere omnes, maxime uero Maro continentissimus omnium. Laudabimus & nos sine controuersia & reprehensione uina Ligustica, & ea maxime quæ in litore Genuensi nascuntur. Lenia enim sunt & iucundissimi saporis: nec quicquam obstat quin ea Nectar appellem. Habet & Corsica firmissima uina, & quæ caput facillime tentent. Non improbatur & Græcum, maxime uero quod iuxta oppidum Geminianum in Hetruuria nascitur. Acceßit & maxima laus Seueriano ex Lucrinis montibus, quod æstatis præcipua refrigeratio est,

Rome

Romæ potissimum, ubi & calore & ciborum uarietate ac copia tanquam fornaces uoracissimi exæstuant stomachi. Nobilitate & elegantia sua me retrahit Trebianum, quo Hetruria maximè excellit. Non negauerim in Piceno, in Cisalpina, inq; reliquis Italiae partibus alia & digna esse fama: sed horum tantum mentionem fecisse sat est, ne ætati nostræ, quæ meliora uina quàm homines producit, non satis factum dici possit.

De sedandis perturbationibus.

Nil propè ad uoluptatem & ualetudinem tot præceptis erit actum, nisi rationem sedandarum perturbationum, quas Græci πᾶσι uocant, breuiter ostenderimus. Hæ autem ita mentem è propria sede plerunque dimouent, ut perturbato animo, sit necesse corpus quoque aliquo, & plerunq; graui, incommodo angī. Perturbationum omnium fontes, unde riuuli propè infiniti, noti omnibus esse debent. Duo enim opinata bona sunt, quorum alterum præsens, alterum paulo pòst affuturum speratur, Voluptas gestiens opinione alicuius magni boni & præsentis: & Cupiditas, quam eandem uel Libidinem licet appellare, quæ est immoderata appetitio opinati cuiusdam magni boni, ut ait Cicero. Duo item opinata mala, quæ pari ratione qua superiora illa distinguuntur, ut Metus et Aegritudo. Appetere enim aliquid cum ratione, est sapientis maximè proprium: cum id modeste fiat, Voluntas dicitur: quem uerò secus fecisse uiderimus, libidine propriè commotum dicemus. Superiori Gaudium, quod cum ratione excitatur: sequenti Latitiam exultantem effrenata cupiditate ascribimus. At uerò ut Voluptati Maleuolentia letans alieno malo, delectationi per omnes sensus diffusa iactatio, tanquam generi partes subiiciuntur: sic Libidinem Ira, Excandescencia, Odium, Ini-

micitia, Discordia, Indigentia, Desiderium sequentur. Aegritudo autem quæ est animorum aduersante ratione contractio, his partibus distinguitur, Inuidencia, Aemulatione, Obrectatione, Misericordia, Languore, Luctu, Mærore, Aerumna, Dolore, Lamentatione, Sollicitudine, Molestia, Afflictione, Desperatione. Quibus perturbationibus mors etiam nonnunquam oritur, suffocato et oppresso corde, sanguinis & spirituum ob metum agitata concursione. Metus præterea, qui cum exanimatione humili atq; infracta futurorum malorum habetur, ratione fugiendus est, quæ Pigritiam, Terrorem, Timorem, Pauorem, Exanimationem, Conturbationem, Formidinem, mētibus hominum, Philosophorum mandatis obtemperantium, abstergit. His autem ægritudinibus animi, quas à similitudine ægrotantium corporum nomen sumpsisse uidemus, opportunè medebimur, si Temperantia, Fortitudine, Modestia, Prudentia, immoderatas appetitiones nostras, quasi corruptum sanguinem, aut redundantem pituitam, aut acutam bilem, atram'ue, unde morbi in corporibus oriuntur, diuoluemus. Non obstant tum uoluptati honestæ aut optimæ ualitudini Auaritia, Ambitio, Mulierositas, Peruicacia, Liguitio, Vinclementia, Petulantia, Fraudatio, Scelus, Furor, Turpitudine, Temeritas, Aegestas, Amentia, Desperatio rerum, quibus tanquam teterrimis furijs agitati, nisi fortes & constantes erimus, Acquitatem, Pudicitiam, Bonam rationem, Pudorem, Fidem, Pietatem, Constantiam, Honestatem, Sanam mentem, & Bonam spem amittentes, ab integra uoluptate, quam & bonæ ualitudini coniunctam dicimus, cum dedecore declinabimus.

F I N I S.

RER

RERVM AC VER-

BORVM MEMORABILI- LIVM INDEX.

A

A Bdomen	165	Anguille	290
Abrotanum	183	Anguillarum conditura	99
Absinthium	187	Animalia quadrupedia	117
Absinthium Romanum	31	Animalium partium disse-	
Acipenser	297	rentia	211
Acicula	307	Anser	204
Acetum	165	Apium	178
Acor	166	Apotherrum	22
Acrimonia	173	Apparatus mensæ	337
Agnus	199	Apparatus pulli 60. & de-	
Agoni	307	inceps	
Agresta cum foeniculis	261	Aqua mulsa	124
Agresta uiridis	261	Armenia	114
Alica	52. & 234	Artocreas	266
Alliatum coloratius	260	Asparagi	24. & 108
Alliatum ex iuglande aut		Asparagi conditura	194
amygdala	260	Assaturæ preparatio	65
Allium	121. & 173	Aßum	215
Ambolatum	21	Atriplex	107. & 239
Amaracum	184	Attagenæ preparatio	56
Amygdalæ	167	Auellanæ	168
Amylum	234	Auena	118
Anas	55. 204	Aues esculentæ	203
Anethum	182	Aues hircosæ	58
Anesum	177		
Anguilla in torta	272	B	
		Baianarum apparatus	53
		Bal	

I N D E X

Balena	123	Cardi	179
Barbuli	306	Carduus	29
Beta 27. & 118. & 240		Caro salsa dulcis fit	13
Blitum 118. & 240		Carnes citra salem ut ser=	
Boleti	283	uentur	12
Boletorum apparatus	72	Carnium differentia	197
Botelli	21. 22	Carpani	306
Boues	198	Caron	109
Brassica 118. & 241		Carpiones	308
Bulbi	174	Carotæ	30. 195.
Bulbi qui edendo sunt	109	Caseus	135. & 150
Bulborum apparatus	71	Caseus frictus	274
Butyrum	161	Castaneæ	47. & 169
Butyrum fictum	273	Cauiare conditum	299
C		Cepæ	173
Cœna	130	Cephalus	301
Capa	109	Cerasa	114. & 140
Calamarij	308	Cerebrum	118
Callus	62	Cerebrum uitulinum	227
Callum porcinum	13	Cerefolium	184
Cammarini marini	301	Cerui	200
Canabinum semen	253	Ceruina conditura	75
Canabis	238	Chamæ	122
Cancri	293. 308	Chariophyllum	171
Canisones	271	Chrysomela	143
Capæ	301	Cibariū albū	230. & 233
Capparitis	108	Cibarium album Catello=	
Capparium conditura	89	nicum	231
Capra	199	Cibarium canabinū	247
Caput uitulinum	227	Cibarium croceum	254
Carabazū Catellonicū	251	Cibarium ex carne	244
		Cib	

I N D E X

Cibarium ex cotoneis	247	Condimentū album	256
Cibariū ex intestinis	244	Condimentū auellanae	105
Cibarium ex intestinis tru-		Condimentū bauciarū	102
tae	244	Cōdimētū carnis uituli	78
Cibariū ex lactuca	245	Cōdimētū camullinū	256
Cibariū ex pane trito	242	Cotoniorū cōdimētū	101
Cibarium ex piso	244	Condimentū echini salsi	92
Cibarium ex radice petro-		Condimentum empelitico-	
selini	246	rum	104
Cibariū ex syluaticis	217	Condimentum Iringi	104
Cibarium in bolis	232	Condimentum malorū	102
Cibarium uiride	232	Condimentum mororū	15
Cibariū ex malo roseo	245	Condimentum myrobala-	
Cibarium in florem sambu-		norum cepulorum	103
ci	254	Condimentū napinum	102
Cibaria alba	230	Condimentum Nenuphari	
Ciceres	53. et 236. et 124	num	103
Cicercula	236	Condimentum pirorum	7
Ciconiae	205	pomorum	103
Cinnamomum	171	Condimentū pro mulo	96
Citreū malum	25. 116. 151	Condimentum prunorum	
Cochleae	285	Siculorum	102
Colocasiōrū apparatus	73	Condimentum zingiberis	
Columbi	209		104
Conchae	292. 294	Condimenta aprugni	74
Conchyliorū conditura	91	Condimenta caprearū	77
Conciclæ	50	Condimenta carnis bubulae	
Concicla pisorum	51		78
et deinceps		Condimenta ex uisceribus	
Cōcretū amygdalinū	273	leporinis	86
Concubitus	133	Condimenta sapida	255
		Conditum	

I N D E X

Conditum absynthij	11	Conditura solis polychre-	
Conditum Caiiare	299	stos	15
Conditum Melirhomū	11	Conditura saxifragiæ	192
Conditū pantodapum	190	Conditura tuborum	15
Conditum paradoxum	10	Conditura uuarum	14
Conditum uiolarum	12	Congrus	306
Conditura acetosæ	193	Copadia	66
Conditura buglossi	189	Copadia hœdina	79
Conditura capparis	194	Coquus	137
Conditura cotoniorum	14	Cor	118
Conditura ceparum	194	Coriandrum	177
Conditura duracinorum	15	Corna	154
Conditura endiuie	189	Corporis exercitatio	129
Conditura ficuum	14	Coruus	300
Conditura intubi	192	Coticulæ	63
Conditura lupulorum	194	Cotoneæ	150
Conditura malorum medi-		Cotonea in pastillo	272
corum	14	Coturnix	210
Conditura malorum puni-		Cremor	43
corum	14	Crocus	172
Conditura maluæ	191	Crusta ex cicuribus	219
Conditura mellis	14	Cubitus ratio	112
Conditura nucum	105	Cucumis	25. & 113
Conditura olerum	15	Cucurbita	24. 112.
Conditura oliuarum	16	& 238	
Conditura pimpinellæ	193	Cucurbita fricta	246
Conditura polypi	91	Cuminatum	18
Conditura porri	196	Cuminum	176
Conditura portulacæ	190	Cuniculi	202
Conditura rosarum	11	Cupellum	11
Conditura rumicis	15	Cymæ	26
		Cygnus	

I N D E X.

Cygnus	216	Faba fracta	247
D		Far	234
Damascena	115	Far in iure	242
Damæ	202	Farcimina	224
Daucus	109	Farturaram in porcellos	
Delphines	123	preparatio	81
Dentale	300	Ferculū amygdalinum	250
Denticis conditura	98	Ferulaccum	176
Diriola	274	Ficati preparatio	63
Diriola in ieiunio	274	Ficatum	63
Doracia	114	Ficedulæ	209.227
Dulciariorū apparatus	70	Fici	143
E		Flores sambuci	233
Echineis	291	Fœniculus	175
Echini	91	Fœnogracum	112
Echini condimentum	91	Fœnum Gracum	54
Elixationes	66	Fonduli	30
Elixum	215	Frauolinus	301
Embracti Baiani conditu=		Fricella ex concreto lacte	
ra	94	277	
Enula	184	Fricella ex riso	277.278
Erius	202	Fricella ex salvia	277
Eruca	107.181	Fricellæ	276
Erinacius	202	Fricellæ amygdalinæ	278
Eruum	237	Fricellæ ex lauro	277
Exercitatio à somno	134	Fricel.ex pomis	277.279
Exercitatio corporis	129	Fricellæ ex sambuco	277
F		Fricellæ ex sambuco in ie=	
Faba in fritorio	244	iunio 278. & in sequen=	
Fabæ	112. & 235	tibus plura	
Fabaciæ uirides	53	Fricellæ uentose	280
		Fri	

I N D E X

Fritella ex albumento ouo=	Herbaciū maiale	263	
rum, polline, & caseo re	Herbæ agrestes	29	
centi	277	Hirundines	206
Fritellæ amaræ	278	Hœdus	199
Fritellæ ex ficis	279	Hœdus in allio	225
Fritellæ ex piscibus	279	Hœdus laureatus	8
Fritellæ in formam piscis	Hœdi coctura	79	
279	Hordeum	123. & 233	
Fritellæ ex mixtis	280	Hydrogarata	20
Fritū ex quavis carne	219	Hypotrīma	17
Fructus arborum	113	Hysitium ex carne	248
Fructus fugales	112	Hysitium ex iecore	224
Framenta	110	Hysitium ex pelle capo=	
Fungi	110. & 329	rum	250
Fungorum boletorū præ=		Hysitium ex pulpa	223
paratio	72	Hysitiū fumentinum	256
G		Hysitium Romanicū	246
Galli	208	Hysitium Siculum	248
Gallinæ	208	Hysitia omentorum	19
Gelu in patina	225. 309	Hysitiorum apparatus	18
Gingiber	171	Hyssopum	186
Gingidium	108	Hystrix	202
Glandes	116	I	
Glirium apparatus	88	Iecinorū apparatus	69
Grus	205	Iecuscula	226
Gustum	44	Intuba	29
Gustum de oleribus	45	Ioci	131
& deinceps		Ius album	58
H		Ius album in copadijs	67
Halimon	107	& deinceps plura	
Hepar	118	Ius cādidū in leporē	86
		Ius consumptum	231
		Ius	115

I N D E X.

Ius diuersarum auium	57	Legumina	112
Ius fabarum recētium	252	Lens	237
Ius in ceruum	77	Lenticulæ	47
Ius in cicere rubeo	250	Leo marinus	305
Ius in cucurbita	251	Lepores	202
Ius in pane	250	Leporū præparationes	85
Ius laridarium	216	Leporinum minutal	43
Ius ouiferum	78	Lepus farfiliis	87
Ius sapidū pro mugili	103	Lepus hysitiatus	87
Ius uiride auibus accommo		Leucophagum Catelloni-	
dum	57	cum	255
Iura sapida	93	Leucophagum in ieiunio	
Iusculum album	232	252	
Iusculum ceruinum	76	Libelli	62, 123
Iusculum croceum	232	Liquamen	164, 228
Iusculum uenationi compe		Liquamen in uentriculum	
tens	78	uitulinum	228
Iusculum uerzūsum	243	Liquaminis corrupti corre-	
Iusculum uiride	232	ctio	12
L		Locus habitandi	127
Lac	119. & 159	Locustæ	293
Lac fissile	121	Locustarum conditura	89
Lac in cucurbita	251	Loligo piscis	292
Lacertorum conditura	98	Loliginis conditura	90
Lactipotatio	120	Lucanica	22, 224
Lampetra	304	Lucius fluuialis	301
Lactcolini	307	Lucretiana patina	38
Lactuca	29. & 245	Ludi	131
Lactuca condita	188	Lumbrina	300
Laschæ	307	Lumborum præparatio	72
Lasceratum	16	Lupinum	112

x Lupus

I N D E X.

Lupus	297	Minutal Tarentinum	41
M		Mirause Catellonicum	220
Mala	146	Mora	113.142
Mala punica	149	Moretum coelestinum	160
Malorum Citriorum condi		Moretum ex cerasis	258
mentum	100	Moretum ex cornis	261
Malua	26.106	Moretum ex merendis	258
Marrubium	185	Moretum ex moris	258
Marzapanis	271	Moretum ex uua	258
Maxa	111	Moretum Genistinum	258
Mel	157.139	Moretum pāpinaceum	261
Mellis prauī correctio	14	Moretum persicinum	257
Mellis probatio	14	Moretum sapa uocatū	257
Melirhomum	11	Moretum uiride	257
Melones	25	Mortaria	17
Melopepon	113	Mullus piscis	289
Mensæ apparatus	137	Murena piscis	290
Menta	178	Murex piscis	296
Merlucius	302	N	
Merulae	207	Napi	27.240
Mespila	115. & 153	Nasturtium	107. & 181
Miliatium	264	Nepeta	182
Milium	235	Nuceæ Laseris præseruatio	
Milium in patina	242	13	
Minutal	253	Nuces	167 115
Minutal in canabim	253	Nux muscata	172
Minutalia	41	Nux pinea	114. & 168
Minutal Apitianum	41	O	
Minutal herbaceum	249	Obsonia	214
Minutal in brassicam	253	Ochri	112
Minutal Matianum	42	Ocimon	107. et 180
et deiceps per totū caput		Ocnagarum	

I N D E X.

Oenagarum	16	Oua trutæ condita	245
Offa canabina	274	Oua tarica	309
Offa inaurata	275	Oua in craticula	282
Offellæ	272.276	Oua in pastilli morem	283
Offellarum apparatus	62.et	Oua in ueru	282
deinceps		Ouorum apparatus	74
Olea	156	Oxyporum	17
Olera	106	Oxygarum	17
Olera mollia	28	P	
Oleum Liburnicum	12	Palma	115. & 153
Olifera	27	Palmita	300
Oliuæ	115	Palumbi præparatio	56
Olores	206	Panicum	235
Olusatrum	107	Panis	111.138
Omentatorum hysitia	19	Papauer	177
Omentum	164	Passer	209.302
Orata piscis	297	Pastillus ex cicuribus	218
Orela	23	Pastillus ex syluaticis	218
Origanum	183	Pastillus in olla	220
Oriza	111	Pastinacæ frictæ	280
Ostrea	13. & 296	Pastinacæ	30.121.et 195
Ouis	199	Patella arida	36
Ouum	117.162	Patina apitiana	35
Oua elixa	281	Patina asparagorū	32.et 33
Oua fracta	281	Patina Catellonica in per-	
Oua agitata et cōfracta	280	dices	227
Oua fricta	283	Patina de apuis	34.37
Oua frictellata	281	Patina de linguis	197
Oua fricta Florentinorum		Patina de lucanicis	197
more	282	Patina ex cerebellis	37
Oua sphongia ex lacte	75	Patina ex fœniculis	245
		x 2	Pati

I N D E X.

Patina ex capitibus & in-		Pirum in torta	264
traneis caponum & gal-		Pisa 48. & 112. &	236
linarum	196	Pisa in ieiunio	252
Patina ex rapis	245	Piscis in pastillo	272
Patina frifilis	32	Pisces	121
Patinae holerum	32	Pisces cetacei	123
Patinae piscium	32	Pisces frixi qui seruentur	13
Patinae pomorum	32	Pisces grandes	123
Patinae uariarum rerū	34.	Pisces molles	122
& deinceps		Pisces sine squamis	122
Pauo	204	Pisces testacei	122
Pauonis apparatus	221	Piscium coctura	287
Pepon	26. & 112. 141	Pisum Indicum	49. &
Perdices	211	deinceps	
Perna	228	Pisorum preparatio	48
Pernarum apparatus	69	Pistachia	170
Persica	114	Placentæ	139
Persicus	154	Polentæ	III. et 264
Persicus piscis	304	Polypi conditura	91
Petrofelinum	186	Polypus,	292. 308
Phaseli	112	Poma	114
Phaseoli	54. & 237	Porcellum assum	221
Phasiani	211	Porcellus hortulanus	84
Phœnicopteri preparatio		Porcellus uino elixatus	84
58		Porcelli fartura	84
Piper	170	& deinceps	
Piperatum croceum in pi-		Porrum	27. & 121. 175
scis	260	Præcocia	114
Piperatū ex syluaticis	216	Preparatio anatis	55
Pipio exossatus	229	Preparatio attagenæ	56
Pira	146	Preparatio gruis	55
pirorum conditura	14	Præ	

I N D E X.

Præparatio palumbi	56	Raphani	28
Præparatio perdicis	56	Rapum	239
Præparatio turturis	56	Rapum armatum	275
Præparatio uariarum auium	56	Rapum in torta	264
Pruna	141	Ratio condiendi diuersorum	
Prunorum conditura	14	generum pisces	95
Ptisana	43.52	Ratio condiendi murenas	
Ptisane præparatio	53		97
Pulegium	179	Ratio cubitus	132
Pullus affus	222	Recocta	161
Pullorum uariorum præparatio	59	Recocta facta	273
ratio, seu apparatus	59	Renes	118
et deinceps		Renum præparatio	68
Pullus in agresta	222	Rhombus	299
Pulmentarium in carbone	226	Risum	234
Pulmentarium in iecusculis	226	Risum in amygdalis	249
Pulmentum in torta	262	Risum in quouis iure	242
Pulmonum apparatus	73	Rosatium minutal	43
Pulpa Romana	223	Rosatium absq; rosis	12
Pulpa uitulina	223	Rosmarini conditura	191
Puls fabacia	243	Rouilliones	307
Pultes	46	Ruta	181
Purpura piscis	296		
R		S	
Radices esuales	109	Saccarum	158
Radicula	109	Sal	137
Rane	287	Salacattabia	31
Rapæ	27, 239	Salacattabia Apitiana ibid.	
		Salpa	301
		Saluia	180
		Sambucus	238
		Sampsuchum	184
		x 3	San

I N D E X.

Sanguis	110	Succidium in ficedulas	227
Sapor rosellinus	261	Succidium in cerebrum ui-	
Salmoni	307	tulinum	227
Sardellæ	308	Succidium in turdum	226
Scardæ	306	Succidium in uitulinum ca-	
Scaurus piscis	297	put	227
Scorpion	302	Suminis apparatus	63
Scorpiones condire	99	Sumen in pipionem ex ossa-	
Sepia piscis	291	tum	229
Sepias condiendi ratio	91	Sumen ex lingua	229
Serpyllum	179	Sumen in pastillum gallina	
Siliquæ	169	ceum	229
Silurus	298	T	
Simila	234.245	Testes	118
Sinapi	259	Testudines	286
Sinapium	259	Temulus piscis	306
Sinapium in frusta	260	Thinca	303
Sinapium rubeum	259	Thymbra	182
Sion	107	Thymum	183
Sisymbrium	185	Thynni conditura	58
Smaragdinum olus	23	Thynnus	289
Smyrnum	107	Trillia	301
Solea	301	Triticum	110
Somnus	131	Trutæ	303
Sorba	128.154	Torta alba	262. & 270
Spondyli	30	Torta Bononiensis	262
Styrion	299	Torta communis	267
Struthionis apparatus	54	Torta cucurbitina	263
Sturni	207	Torta ex anguillis	268
Succidia	163	Torta ex cammaris	268
Succidia in carnem	226	Torta ex castaneis	266
		Torta	

I N D E X.

Torta ex cicere rubeo	270	V	
Torta ex cotoneis	264	Varrolus	300
Torta ex dactylis	269	Ventriculorū apparatus	68
Torta ex farre	266	Vermiculi præparatio	248
Torta ex merendis	267	Vcrux	199
Torta ex milio	267	Verzusun in ieiunio	243.
Torta ex piris	264	252	
Torta ex rapis	264	Vicia	237
Torta ex riso	265	Vinum	311
Torta in capreolis uitium		Vinum nigrum quī album	
265		fiat	12
Torta in iure	270	Vini uirtutes	123
Torta pantodapa	270	Volucres	116
Torta quam Marzapanem		Voluptatis obseruatio	135
uocant	271	Vrtica	29, 108
Torta sambucea	265	Vrsi	201
Turdus marinus	307	Vux	147
Trillia	301	Vulua	62
Tubera	110	Vuluulæ	21
Tubera	285	Z	
Tuberum præparatio	72	Zanzarella	254
Tucetum ex prunis siccis		Zanzerella	232
257			
Turdi	207. 227	FINIS.	
Turtur	207		



Pierres

Mr Paris

